

Pesto végétal de courgettes crues

Un petit pesto frais, léger et original, qui accompagnera à merveille vos apéros ou vous permettra de sublimer un plat de pâtes. D'ailleurs la seconde version est vraiment délicieuse, je vous assure! ça vous change un plat de pâtes et ça vous fait manger de la courgette crue même aux plus récalcitrants! ;) En tout cas, ici, il a fait son p'tit effet. J'ai utilisé des noix de cajou dans la recette (parce qu'en raffole!), mais vous pouvez utiliser du tahini, des amandes ou des noisettes, à vous de faire le choix!

Pour un pot :

- 2 petites courgettes
- 1/2 jus de citron
- 1 gousse d'ail
- quelques feuilles de sauge ou basilic
- 1 grosse poignée de noix de cajou
- 4-5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



La gourmandise selon Angie

1. Laver la courgette. Couper les extrémités. La couper en morceaux.
2. Mixer la courgette avec le jus de citron, les noix de cajou, les feuilles de sauge (ou basilic) et la gousse d'ail pressée.
3. Ajouter l'huile d'olive et bien mélanger. Assaisonner de sel et de poivre.
4. Votre pesto est prêt. A déguster sur de petites tartines de pain grillé pour l'apéro ou pour assaisonner vos plats de pâtes ou sandwiches!! ;)

NOTA : le pesto se conserve dans un pot fermé au réfrigérateur pendant une semaine. Assurez-vous que votre pesto soit recouvert d'huile d'olive à chaque fois que vous le remettez au réfrigérateur.