

Pesto Vegan



Pour aujourd'hui je vous propose ma version de pesto Vegan ! J'adooore le pesto MAIS le problème c'est que celui-ci est fait très très souvent avec du parmesan qui est AOP ce qui veut dire qu'il contient de la présure (je vous épargne de vous dire ce qu'est la présure) donc je m'en passais et puis au bout d'un moment je me suis lancée dans la réalisation de celui-ci ! Divin ! Très simple, rapide, miam ! Bon j'ai enfin trouvé du pesto Vegan dans un magasin Bio (Naturéo®), je suis tombée amoureuse de ce magasin qui est super bien achalandé et dont les prix sont plus qu'abordable à la différence de beaucoup de magasins bios, si vous ne connaissez pas je vous conseille vivement de regarder si vous en avez autour de chez vous (il marche très souvent avec la grande surface Auchan) pour aller jeter un petit coup d'œil ;).

Pour un petit pot

Ingrédients:

50g de basilic

20g de feuilles d'épinard

50g de noix de cajou

30g de pignons de pin

45g d'huile d'olive

Préparation:

Dans un petit mixeur, placez le basilic, les feuilles d'épinard, les noix de cajou et les pignons de pin. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez l'huile d'olive et mixez de nouveau.

Versez le pesto dans un pot.

Conservez le pesto au réfrigérateur.