

Pesto d'épinard au Companion

 Cooking By Cath

Pour 150 g d'épinards, vous avez environ 1/3 de « déchets » (queues et nervures). Il vous reste donc environ 100 g d'épinards. Néanmoins les queues et les nervures ne sont pas des déchets, elles peuvent servir à parfumer une soupe ou un bouillon, elles peuvent aussi être ajoutées au [bouillon de légumes déshydraté](#)

Réserver queues et nervures au congélateur dans un sachet zippé en attendant de les utiliser.

Si vous utilisez le pesto pour réaliser une farce (ballotine ou autre), remplacer les 130 ml d'huile d'olive par 30 ml d'huile d'olive et 2 œufs, ce qui permettra au pesto de figer à la cuisson par la coagulation des œufs.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !




Préparation
30 min


Durée totale
30 min

 **Catégorie :** GARNITURE - SAUCES  **Cuisine :** Cuisine italienne

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)

INGREDIENTS

- 150 g épinard frais (jeunes pousses de préférence)
- 60 g parmesan
- 3 gousses d'ail (3 ou 4 gousses pour avoir 10 g d'ail épluché et dégermé)
- 130 ml [huile olive](#) (à remplacer par : 30 ml d'huile et 2 œufs si le pesto sert à farcir (ballotines ou autre))
- 1 [tsp](#) jus de citron
- 1 branche de persil (ou de basilic selon la saison)
- 50 g [amandes mondées](#)
- Sel & poivre

PREPARATION

Étape 1

1. Faire torréfier les amandes à sec dans une poêle.
2. Eplucher les gousses d'ail et [ôter leur éventuel germe](#).
3. Laver et [équeuter le persil](#) (ou le basilic)
4. Laver et équeuter les épinards en [ôtant la nervure filandreuse de la tige](#) (cf. [photo](#))
5. Pour 150g d'épinards, vous avez environ 1/3 de « déchets » (queues et nervures). Il vous reste donc environ 100g d'épinards pour la recette.
[Réserver queues et nervures des épinards et du persil](#) pour les ajouter dans une soupe.

Étape 2

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot.
2. Ajouter les [amandes mondées](#) torréfiées et les gousses d'ail.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 12 pendant 30 secondes.

Étape 3

1. Rassembler la préparation au centre de la cuve.

