














# RECETTE

## Pesto aux feuilles de carotte et noix de pécan

### INGRÉDIENTS

	Noix de pécan grillées :	60 g
	Graines de sésame :	30 g
	Gingembre haché :	1 cuillère à soupe
	Ail :	4 gousses
	Fanes de carotte (sans les tiges) :	100 g
	Cardamome :	1/2 cuillère à café
	Basilic :	100 g
	Huile d'olive :	120 mL
	Vinaigre de cidre :	2 cuillères à café

### PRÉPARATION

-  Concasser les noix dans un mortier, puis l'ail, puis ajoutez les herbes,
-  Écraser en faisant des mouvements circulaires tout en versant petit à petit l'huile,
-  Enfin ajoutez les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et crémeuse.
-  (À défaut mixez les graines dans un robot, ajoutez ensuite le reste des ingrédients en arrosant d'huile jusqu'à la consistance souhaitée) [c'est quand même sacrément moins artisanal].

### CONSERVATION

Il est possible de conserver le pesto dans un récipient hermétique recouvert d'une fine couche d'huile d'olive au frigo pendant 2 semaines.

Ou de le conservez au congélateur dans un récipient hermétique recouvert d'une fine couche d'huile pendant 6 mois.

CRÉDITS : Julie