

Recettes

{{ splat | term }}



Toutes les
recettes

Pesto d'orties sauvages

[végétarien pesto ortie](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

Cuisson: **0 min**

Ingrédients

- 250 g de feuilles d'ortie
- 2 gousses d'ail
- 30 g de pignons de pin
- 30 g de parmesan en poudre
- 20 cl d'huile d'olive
- le jus d'½ citron
- fleur de sel

1. Muni.e de gants, lavez les orties et effeuillez-les.
2. À l'aide d'un mortier, broyez les feuilles d'orties et les gousses d'ail.
3. Ajoutez-y le jus de citron, le parmesan, l'huile d'olive.
4. Salez à votre convenance.
5. Ajoutez les pignons, légèrement concassés.

Le conseil du chef : le pesto d'orties s'oxyde très rapidement, attention !

Mettez-le dans un petit pot en verre, recouvrez d'une fine couche d'huile d'olive, et fermez avec un couvercle. Vous pourrez alors le conserver au frigo un peu plus longtemps, mais l'idéal est de le consommer sans attendre.

Pour les enfants : avec sa belle couleur verte, voilà un condiment qui risque d'attiser la curiosité de vos bambins ! Profitez-en pour réaliser des frites de légumes de saison, ou des dips, à tremper dedans.

Si les plantes sauvages vous sont familières : cette recette est reproductible avec de la roquette, de la cousteline, et tout autre salade sauvage.

Vous allez aussi aimer ...

[Soufflés au chocolat](#)

[Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes](#)

[Wok d'asperges au gingembre](#)

[Victoria sponge cake aux fraises](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

+33 (4) 94 01 22 61

[Mon compte](#)
[Recettes](#)
[Notre histoire](#)
[Contact](#)
[CGV](#)
[Newsletter](#)
[Facebook](#)
[Pinterest](#)
[Instagram](#)