



## PESTO À L'AIL DES OURS

*pour 4 personnes, 350 g*

*Recette*  
**DE ROLF  
CAVIEZEL**

### INGRÉDIENTS

**120 g** d'ail des ours frais  
**45 g** d'amandes allumettes  
**15 g** de noix  
**45 g** de sbrinz râpé  
**200 ml** d'huile de colza  
**pincée** d'ail frais  
de sel et de poivre

### PRÉPARATION

Bien laver l'ail des ours. Mélanger tous les ingrédients et mixer le tout avec le mixeur Kisag jusqu'à obtenir une texture de pesto. Saler et poivrer. Verser dans des petits pots en verre, bien fermer et réserver au frais.

→ **CONSEIL:** à savourer en accompagnement de pâtes, de crostinis, de viande en marinade ou en sauce apéritif.