

Pesto aux épinards

Difficulté: facile
Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 0 minutes

Ingrédients

- | | |
|--|-----------------------------|
| 200g d'épinards frais | 1 burrata |
| 70g de sbrinz | 1 tranche de pain au levain |
| 1 à 2 gousses d'ail | un peu de salade |
| 80ml d'huile d'olive | |
| 80ml d'huile de colza | |
| 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre | |
| 120g d'amande | |

Préparation

- Laver les épinards
- Mettre les épinards , les gousses d'ail et les amandes dans un bol puis mixer
- Ajouter les huiles, le vinaigre et le sbrinz
- Bien mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène
- Disposer le pesto dans un bocal et conserver au frais
- Mettre du pesto sur la tranche de pain puis la burrata et remettre un peu de pesto dessus et garnir de salade autour



Astuces

- Le pesto peut se congeler sans problème
- Vous pouvez aussi prendre un mozza di buffala
- Vous pouvez prendre des noix de cajou à la place des amandes
- Le pesto s'utilise comme tout autre pesto, dans les sauces à salade, sur les pâtes, dans un sandwich, dans une sauces ou au gré de vos envies!