



Kids Day Online

Pesto à la courge

Degré de difficulté: facile

Tu as besoin

de 600 g de courge (par ex. muscade), découpée en dés de 2 cm (une fois épluchée, il te restera environ 500 g de courge)

4 gousses d'ail

2 c. à s. d'huile d'olive

1 c. à c. de sel

Un peu de poivre

100 g d'amandes émondées et moulues

50 g de Parmesan râpé

1 dl d'huile d'olive

Voici comment faire

Mélanger les dés de courge, l'ail et l'huile dans un bol, saler et poivrer et répartir les dés de courge sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.

Cuisson: environ 20 minutes au milieu du four préchauffé à 220 degrés. Sortir la plaque du four et réduire la courge et l'ail en purée.

Incorporer les amandes et le fromage. Incorporer ensuite l'huile petit à petit.

