

## **PESTO AUX HERBES**

**(ail des ours, plantain, origan, lierre terrestre)**



**Récolte :** attention au station d'ail des ours peut se glisser muguet ou arum mais non pas d'odeur d'ail

150g feuilles  
50g poudre d'amande ou de noisette  
50g de parmesan  
100 à 125 ml huile d'olive  
5g de sel  
2g de poivre

Mixer huile d'olive et ail des ours  
ajouter parmesan et amandes  
assaisonner  
ajouter huile jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée