

Pesto de petits pois à la menthe de Cyril Lignac

Pour le pesto

- 100g de petits pois cuits à l'eau salée
- 1 gousse d'ail épluchée
- 20g de feuilles de menthe lavées
- 30g de pignons de pin toastés (éventuellement, on peut remplacer par de la poudre d'amandes)
- 30g de parmesan
- Huile d'olive
- Fleur de sel & poivre du moulin

Dans le petit mixeur du robot, déposer l'ail, une demi cuillerée à café de fleur de sel et les feuilles de menthe, commencer à mixer, ajouter les petits pois, les pignons de pin, mixer, verser le parmesan et 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, mixer. **ça doit être soyeux et suffisamment lisse sinon, il faut ajouter de l'huile d'olive.** Vérifiez l'assaisonnement en sel et en poivre, et piment d'Espelette!

Au mini bol du companion, 40 s vitesse 10 en raclant une fois ou deux. Prolonger si besoin. On peut aussi faire dans le grand avec l'ultrablade vitesse 12 (tout dépend de la quantité qu'on a).