

## Pesto à l'ail des ours



Accompagnement **Facile**

**Préparation** : 15 mn

*L'ail des ours, également appelée ail sauvage, est une plante que l'on trouve dans les sous-bois frais et ombragés. Je vous propose la recette de base qui peut servir de base à d'autres recettes ou d'ingrédients à de nombreux plats!*

### Ingrédients

- 1 kg de feuilles d'ail des ours
- 1 l d'huile d'olive

### Préparation

- 1 Lavez et surtout essorez soigneusement les feuilles d'ail des ours. Mettez les feuilles dans le bol de votre mixeur. Mixez-les et salez la préparation.
- 2 Ajoutez peu à peu l'huile. Mixez bien. C'est prêt !
- 3 Le pesto peut se garder plusieurs semaines dans votre réfrigérateur. Mais attention ! Quand vous entamez un pot, il ne se garde plus que quelques jours. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

