

LES RECETTES DE TOURNEVENT

PESTO À LA FLEUR D'AIL

Savoureux, frais et 100 % québécois.
Parfait pour les pâtes, les grillades, les sandwichs
ou en trempette.



À cuisiner
avec votre
récolte
du jour !

INGRÉDIENTS

- 100 g de fleurs d'ail Tournevent
- 125 ml (½ tasse) d'huile vierge de canola biologique Tournevent
- 80 ml (⅓ tasse) de graines de chanvre biologiques Tournevent
- 60 g (⅓ tasse) de parmesan râpé

OPTION VEGAN :
levure alimentaire
(60 ml / ¼ tasse)

- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

-  Couper grossièrement les fleurs d'ail.
-  Déposer les fleurs d'ail, les graines de chanvre, le parmesan (ou la levure alimentaire) et le sel dans un robot culinaire.
-  Ajouter l'huile graduellement tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse ou légèrement granuleuse, selon votre préférence.
-  Goûter et ajuster l'assaisonnement au besoin.
-  Conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à une semaine ou congeler en petites portions pour une conservation de plusieurs mois.

Astuce Tournevent

Délicieux sur les pâtes, les pizzas, les viandes grillées, les pommes de terre, les légumes rôtis ou simplement tartiné sur du pain grillé.

 10 MINUTES
Préparation

 ENVIRON 250 ML
de pesto


TOURNEVENT^{MC}

Encore plus
de recettes !



Scannez le code
pour découvrir nos
autres recettes et
visiter notre boutique
en ligne. ♥

www.fermetournevent.ca