

PESTO DE POIVRONS RÔTIS ET TOMATES SÉCHÉES



Préparation 15 minutes

Cuisson 5 minutes

Rendement 2 tasses (500 ml)

Congélation oui

Particularités



Ce savoureux pesto rouge met en vedette des ingrédients chouchous dans ma cuisine: les poivrons rôtis en pot, les tomates séchées et les amandes grillées. Impossible de se tromper! Il garnit à merveille un sandwich, rehausse les soupes ou les sautés et enrobe délicieusement les pâtes. On peut même en faire une marinade ou le transformer en vinaigrette en lui ajoutant un peu d'huile ou de vinaigre au choix.

INGRÉDIENTS

- 3/4 tasse (90 g) d'amandes tranchées
- 3/4 tasse (180 g) de poivrons rouges rôtis en pot, bien égouttés
- 1 tasse (200 g) de tomates séchées dans l'huile hachées
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de vin rouge
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile d'olive
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de sel
- 1/4 c. à thé (1,25 ml) de flocons de piment fort
- 1 grosse gousse d'ail, hachée

PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle, à feu moyen, faire griller les amandes quelques minutes, en prenant soin de les brasser à quelques reprises (on ne veut surtout pas les brûler!).
2. Dans un mélangeur, déposer tous les ingrédients, sauf l'ail, et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture semi-lisse, contenant encore quelques morceaux. Ajouter l'ail et pulser 2 ou 3 fois. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.

Bon à Savoir

Si vous utiliser le pesto avec des pâtes, n'oubliez pas de garder de l'eau de cuisson des pâtes lors de la préparation de votre repas. Une fois mélangée au pesto et aux pâtes, tout se lie à merveille et on obtient une sauce bien crémeuse.

On peut garder le pesto une dizaine de jours au frigo en le couvrant d'un peu d'huile, ou encore le congeler dans des bacs à glaçons. Quand on est pressé, on dégèle un cube ou deux! Vraiment pratique!