

Recette Salade de pâtes au pesto de fleur d'ail

PESTO DE FLEUR D'AIL

Rendement : 1 tasse

Ingrédients :

- 2 tasses de Fleur d'ail
- 1 tasse de Basilic
- 200 ml d'Huile (*plus ou moins selon la consistance désirée*)
- 2 cu. à soupe Sirop d'érable
- ¼ tasse Parmesan
- Sel et Poivre au goût

Méthode :

1. Mettre tous les ingrédients **sauf l'huile** dans un robot culinaire.
2. Appuyer sur le bouton de mise en marche de votre robot.
3. Après environ 15 secondes, ajouter l'huile en filet jusqu'à consistance désirée.
4. Goûter et rectifier au goût.
5. Réserver.

Conseils :

*Le pesto peut se garder au réfrigérateur plusieurs jours, simplement à mettre une couche d'huile (environ 1 cm) sur le dessus du pesto.

**Vous pouvez aussi conserver le pesto au congélateur. Vous n'avez qu'à le congeler dans des bacs à glaçons, et les mettre, une fois congelés, dans un sac Ziploc au congélateur. Vous aurez du pesto pour plusieurs repas !

Salade de pâtes au pesto de fleur d'ail

*Rendement : 2 personnes
(environ 2 tasses de salade)*

Ingrédients :

- 175 g d'orzo cru (ou autre pâte)
- 1 poivron rouge
- ½ poivron vert
- 2 branches de céleri ou 2 tiges de Bette à carde
- 1 tomate
- 2 échalotes
- ¼ botte Ciboulette
- 1 carotte
- 1/8 tasse Parmesan râpé
- ¼ Recette de pesto de fleur d'ail (ou plus, à votre goût)
- 1 cu. à soupe d'huile
- 1 cu. à thé Vinaigre balsamique
- 2 cu. à soupe de Sirop d'érable
- 2 cu. à soupe Basilic frais (si désiré)
- Sel et poivre au goût

Méthode :

1. Cuire l'orzo (ou autre pâte) selon la méthode de cuisson à l'arrière de la boîte de pâtes. Égoutter et mettre de côté dans un bol.
2. Couper les poivrons, le céleri (ou bette à carde), la tomate et la carotte en cube. Mettre dans le bol où l'orzo.
3. Couper finement l'échalote et la ciboulette. Ajouter au bol.
4. Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger.
5. Goûter et assaisonner si désiré.

Conseil :

**Cette salade est parfaite pour utiliser tous les restants de légumes que vous avez sous la main ! N'hésitez pas à essayer d'autres légumes !