

## Ingrédients

Herbes et gingembre :  
**1 bouquet d'herbes**  
(coriandes, menthe, persil plat)  
**1 cm de gingembre**  
**1 càs de sauce soya**  
**Jus de citron**  
**10 cl d'huile d'olive 'Olivier & Co'**

Céleri vert :  
**50 gr de fane de céleri**  
**2 gousses d'ail**  
**1 càs de parmesan râpé**  
**1 càs de pignon**  
**Poivre, piment d'espelette**  
**Huile d'olive 'Olivier & Co'**

Basilic/Epinards et pistaches :  
**1 poignée de feuilles de basilic**  
**40 gr de pistaches**  
**50 gr de parmesan râpé**  
**1 gousse d'ail**  
**Poivre, curcuma**  
**Huile d'olive 'Olivier & Co'**

## Préparation

**Pesto d'herbes et gingembre**  
Mixez le bouquet. Ajoutez le gingembre frais pelé, la sauce soya et le jus d'un citron. Versez en filet l'huile olive jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

**Pesto de céleri vert**  
Nettoyez les fanes de céleri et émincez finement. Mixez avec les gousses d'ail, le parmesan et les pignons. Poivrez, ajoutez un peu de piment d'espelette et versez l'huile d'olive en filet jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

**Pesto de basilic (ou épinards) et pistaches**  
Mixez les feuilles de basilic (ou épinards) avec les pistaches, le parmesan râpé et l'ail. Poivrez, ajoutez un peu de curcuma et versez l'huile d'olive en filet.

Joseph  
design.be

L'ustensile de  
la semaine!

Mortier  
by Mastrad

Pour un  
pesto de  
qualité!

40€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph  
design.be

