

PESTO D'ASPERGES BLANCHES AU RAIFORT

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 BOL

FAIRE CUIRE **500 GR D'ASPERGES ET 1 POMME DE TERRE** À LA VAPEUR PENDANT 20 MIN, LAISSER REFROIDIR

RASSEMBLER DANS UN BOL MIXEUR :

LES ASPERGES CUITES COUPÉES EN MORCEAUX

50 GR COMTÉ OU EMMENTAL RÂPÉ

1 ZESTE ET JUS DE CITRON

1 GOUSSE D'AIL

50 GR D'AMANDES MONDÉES

1 CS DE RAIFORT DOUX

HUILE D'OLIVE JUSQU'À LA CONSISTANCE SOUHAITÉE

SEL – POIVRE

Y CISELER FINEMENT UN PETIT BOUQUET DE **CIBOULETTE**

RÉSERVER AU FRAIS