

PESTO DE BUTTERNUT **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

FAIRE CUIRE AU FOUR ENVIRON 30 À 40 MIN À 200 °

1 MORCEAU DE BUTTERNUT COUPÉ EN 2 (FACE COUPÉE VERS LE HAUT)

1 OIGNON ÉMINCÉ GROSSIÈREMENT

5 GOUSSES D'AIL

LE TOUT ARROSÉ D'HUILE D'OLIVE

5 MIN AVANT LA FIN, AJOUTER UNE GROSSE POIGNÉE DE NOIX DANS LE PLAT

LAISSER REFROIDIR ET MIXER AVEC :

100 GR D'HUILE D'OLIVE

100 GR DE PARMESAN

50 GR DE NOIX

2 GOUSSES D'AIL

1 JUS DE CITRON

SEL – POIVRE

UN SOUPÇON DE CUMIN