

# Pesto aux plantes sauvages

*On peut préparer toutes sortes de pestos en faisant varier les plantes (ail des ours en feuilles ou fleurs, pourpier, feuilles d'origan, de plantain, d'ortie, etc.), les oléagineux (tournesol, purée de noix, de noisettes, de pignons, etc.), les huiles (olive, noix, noisette, etc.) et les acides (vinaigre de cidre ou de pomme, jus de citron...). On peut aussi ajouter du zeste de citron haché très finement. Toutes les expérimentations sont permises !*

## Ingrédients

50 g de graines de tournesol

5 cl d'huile d'olive

Le jus de ½ citron ou un filet de vinaigre de cidre

Un bouquet de feuilles d'une plante sauvage

Sel

## Préparation

Mixer les graines de tournesol dans le bol du blender.

Ajouter les feuilles hachées grossièrement, l'huile, le vinaigre et le sel.

Mixer le tout jusqu'à la consistance désirée et verser dans un bocal.

Recouvrir d'une légère couche d'huile d'olive pour une meilleure conservation.

**Recette : d'après Nathalie Deshayes ([plantessauvagescomestibles.com](http://plantessauvagescomestibles.com))**