



## Pesto d'anchois aux olives

LES PERSONNES AIMANT LES METS AUX SAVEURS BIEN PRONONCÉES APPRÉCIERONT CE PESTO DE CARACTÈRE QUI FLIRTE ÉGALEMENT AVEC LES CÂPRES ET LE BASILIC.

Donne 2 bocaux de 2 dl

### INGRÉDIENTS

2 boîtes	de filets d'anchois de Cantabrie à l'huile
50 g	de pecorino
100 g	d'olives vertes
50 g	de pignons de cèdre ou de pignons de pin
1 bouquet	de basilic
2	gousses d'ail
1 cs	de câpres
1 dl	d'huile d'olive
	poivre du moulin

### PRÉPARATION

①

Égoutter les anchois et couper le pecorino en petits morceaux. Mélanger le tout avec les olives vertes, les pignons, les feuilles de basilic, l'ail, les câpres et l'huile d'olive. Réduire le tout en une purée grossière à l'aide d'un robot ménager ou d'un mixeur-plongeur. Relever de poivre. Verser dans les bocaux et refermer.

#### Temps de préparation

Préparation env. 20 min

Recettes: Daniel Tinembart

Photos: Martina Meier

### Suggestion

Délicieux avec un risotto, des pâtes ou une polenta.