



Pesto de noix André Zewen (www.zewen.lu)

- 120 gr de noix en cerneaux
- 50 gr de roquette
- 25 gr de pecorino et 25 gr de parmesan
- 15 cl d'huile de noix
- poivre noir et muscade

Grillez les noix 10 min au four à 160 C° - laissez refroidir et mixez-les avec la roquette, le pecorino et le parmesan râpés ainsi qu'avec l'huile de noix. Assaisonnez avec du poivre et une pointe de muscade.

À servir avec des pâtes al dente bien sûr, sur une ricotta ou pour accompagner une brochette de volaille du pays.

Une recette à base des noix
André Zewen



ANDRÉ ZEWEN



<http://www.zewen.lu>

Une recette de Bertrand Duchamps
de l'Atelier de Cuisine Bertrand



<http://www.atelier-de-cuisine.com/>