

Pesto aux champignons sauvages séchés

Ingrédients:

- 50 g (2oz) de champignons séchés
- 2 gousses d'ail hachées
- 45 ml (3 c. à soupe) de persil frais haché fin
- 45 ml (3 c. à soupe) de basilic frais haché fin
- 30 ml (2 c. à soupe) de pignons de pin hachés
- 30 ml (2 c. à soupe) de parmesan râpé
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive

Méthode:

Mettre à tremper les champignons séchés pendant 1/2 heure dans de l'eau tiède.

Essorer les champignons et les couper en petits morceaux.

Les faire sauter dans un peu d'huile d'olive.

Laissez refroidir puis mélanger avec le persil, le basilic, l'ail et les pignons.

Ajouter l'huile d'olive et le parmesan râpé.

Le pesto peut-être congelé ou conservé au frais pour quelques jours.

