

## PESTO ROSSO AUX GRAINES DE TOURNESOL

---



### INGRÉDIENTS :

POUR UN BOCAL D'ENVIRON 350G :

- 50g de graines de tournesol
- 100g de tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 50g de basilic frais
- Le jus d'un citron jaune frais
- Sel et poivre
- 8cl d'huile d'olive

### PRÉPARATION :

Commencez par faire tremper vos graines de tournesol pendant au moins 12h. Pour se faire, recouvrez-les simplement d'eau. Une fois trempées, égouttez-les.

Pour les tomates séchées, vous pouvez les choisir directement réhydratées et confites à l'huile d'olive. Je les prends personnellement en vrac et m'occupe de les réhydrater en les rinçant simplement une première fois sous l'eau, puis en les faisant bouillir une dizaine de minutes dans de l'eau. J'égoutte et laisse refroidir le tout, et les voilà prêtes !

Ensuite, comme pour le précédent pesto, il ne reste plus qu'à mixer ! Dans le bol de votre mixeur, mettez tous vos ingrédients et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (ce qui nécessitera peut-être d'aller racler un peu les bords de votre mixeur jusqu'à obtenir la texture parfaite !). Vous pouvez ajouter un peu d'huile d'olive pour obtenir une texture plus fluide.

Votre pesto est désormais prêt : vous pouvez le conserver au réfrigérateur pendant plusieurs jours. Pour une meilleure conservation, vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive sur votre pesto avant de fermer votre bocal.