

Des pestos qui sortent de l’ordinaire!

Par: Émilie Gabias

Quand on pense au pesto, l’image classique qui nous vient en tête est celle d’un mélange de basilic frais, d’ail, de pignons de pin, de parmesan et d’huile d’olive. Mais saviez-vous que le pesto ne se limite pas au basilic? Votre potager regorge de légumes et de feuilles qui peuvent être transformés en sauces vertes, rouges ou violettes, parfaites pour agrémenter pâtes, légumes rôtis, viandes grillées ou même les populaires tartines gourmandes. Voici quelques suggestions de pestos originaux à préparer avec les légumes du jardin.

Pesto de roquette



La roquette est une excellente alternative au basilic pour ceux qui aiment les saveurs plus prononcées. Ses feuilles au goût légèrement poivré se marient parfaitement avec l’ail, les noix ou les amandes, et le parmesan. Pour un pesto classique de roquette, mélangez de la roquette fraîche, quelques noix, 1 à 2 gousses d’ail, un peu de parmesan râpé et de l’huile d’olive. Ajustez l’huile pour obtenir la texture désirée. Ce pesto ajoutera du piquant aux pâtes, pizzas maison et même en tartinade dans les sandwichs.

- **Ingrédients principaux** : Roquette, noix, ail, parmesan, huile d’olive

/mjardiner /m.jardiner
Suivez nos Facebook live tous les samedis d’été à 9h00

- **Idées d’accompagnement** : Pâtes, pizzas, sandwichs

Pesto de tomates séchées



Un pesto de tomates séchées est une façon de prolonger les saveurs estivales si vous cultivez des tomates au potager. Séchez lentement vos tomates au four ou utilisez celles d’un maraîcher local. Mélangez-les avec des noix de cajou ou des amandes, un peu d’ail, du parmesan et de l’huile d’olive pour créer un pesto rouge vif et au goût riche. Cette recette simple est idéale pour accompagner des pâtes ou tartiner sur des croûtons servis avec un fromage québécois. À essayer : mélanger le pesto à une vinaigrette pour relever vos salades.

- **Ingrédients principaux** : Tomates séchées, noix de cajou, ail, parmesan, huile d’olive
- **Idées d’accompagnement** : Pâtes, crostinis, salades

Pesto de kale



Le kale, ou chou frisé, est un super-aliment qui se prête très bien aux pestos robustes. Blanchissez légèrement les feuilles pour réduire l'amertume, puis mélangez-les avec quelques noix, 1 gousse d'ail, du parmesan et de l'huile d'olive. Le pesto de kale sera d'un vert intense et d'une saveur marquée, parfait pour relever les plats de pâtes et même les légumes rôtis.

- **Ingrédients principaux** : Kale blanchi, noix, ail, parmesan, huile d'olive
- **Idées d'accompagnement** : Pâtes complètes, légumes rôtis

Pesto de betteraves

/mjardiner /m.jardiner
Suivez nos Facebook live tous les samedis d'été à 9h00



Pour ceux qui aiment l'originalité, le pesto de betterave est un vrai régal pour les yeux et les papilles. Faites cuire une betterave moyenne et réduisez-la en purée. Ajoutez des noix, 1 gousse d'ail, du parmesan et de l'huile d'olive selon la texture désirée. Le résultat est une sauce douce, légèrement sucrée et très colorée, idéale pour garnir des pâtes, des gnocchis ou des légumes rôtis.

- **Ingrédients principaux** : Betterave cuite, noix, ail, parmesan ou pecorino, huile d'olive
- **Idées d'accompagnement** : Pâtes, gnocchis, légumes rôtis

Saviez-vous que les feuilles de radis, carottes et betteraves pouvaient aussi être cuisinées en pesto?

- **Feuilles de radis** : goût légèrement poivré et piquant, proche de la roquette. Elles se marient très bien avec des noix, de l'ail et du parmesan pour un pesto vif et aromatique.
    - **Ingrédients principaux** : Betterave cuite, noix, ail, parmesan ou pecorino, huile d'olive
    - **Idées d'accompagnement** : Pâtes, gnocchis, légumes rôtis
- **Feuilles de carottes** : plus douces et herbacées, elles apportent un goût subtil et frais. Combinez-les avec des amandes ou des noix, un peu d'ail et de l'huile d'olive pour un pesto léger.
    - **Ingrédients principaux** : Feuilles de radis, noix, ail, parmesan, huile d'olive
    - **Idées d'accompagnement** : Pâtes, tartines, légumes rôtis
- **Feuilles de betteraves** : goût légèrement terreux et riches en chlorophylle, elles donnent un pesto vert profond. Elles se mélangent bien avec des noix, de l'ail et un peu de fromage à pâte dure pour équilibrer le goût.
    - **Ingrédients principaux** : Feuilles de betteraves, noix, ail, parmesan, huile d'olive
    - **Idées d'accompagnement** : Pâtes, gnocchis, légumes rôtis

Les feuilles plus coriaces comme celles des betteraves pourront être blanchies pour atténuer l'amertume et faciliter l'intégration aux autres ingrédients.

Mjardiner.com
/mjardiner /m.jardiner
Suivez nos Facebook live tous les samedis d'été à 9h00

Attention!
Conservez vos pestos dans un pot hermétique au réfrigérateur avec un filet d'huile d'olive sur le dessus pour éviter l'oxydation. Ils se conserveront de 5 à 7 jours.

Les pestos ne se limitent pas au basilic. Le potager regorge de légumes et de feuillages qui peuvent devenir des sauces délicieuses et originales. Une large palette de saveurs, de textures et de couleurs vous entoure. Ces pestos maison apporteront fraîcheur, santé et gourmandise à vos repas. Alors, laissez libre cours à votre créativité et explorez toutes les possibilités des légumes du jardin!