



L'hiver, rien de tel que de [colorer son alimentation](#), pour le plaisir des yeux, mais aussi pour sa santé. Nous vous invitons ici à tester ce pesto maison, bien vert, en accompagnement de bâtonnets de carottes, tartiné sur des toasts ou encore, dans une assiette de pâtes.

Pesto épinards-spiruline

Ingrédients

(Pour environ 300g de pesto)

- 100g de feuilles d'épinards rincées et essorées
- 40g de parmesan râpé
- 60g de poudre d'amandes
- 1 gousse d'ail
- 100ml d'huile végétale (huile d'olive et/ou de chanvre par exemple)
- + quelques gouttes d'huile de sésame
- sel (la fleur de sel fera tout son effet ici)
- un tour ou deux de moulin à poivre
- 1 cuillère à soupe de [spiruline](#)

(Facultatif : quelques pignons de pin)

Recette

- **Mixer par petites touches de votre robot, ainsi, il ne chauffera pas votre mélange assez fragile** : d'abord les feuilles d'épinards, avec les huiles pour faciliter le mixage, puis l'ail émincé et, en dernier lieu, la spiruline, la poudre d'amande et le fromage préalablement râpé
- Saler et poivrer à votre convenance
- Remplir un grand ou de petits contenants, et couvrir d'huile douce pour que le pesto se conserve plus longtemps (plusieurs jours au réfrigérateur)
- *Décorer avec les pignons de pin*

Bon appétit