

## Pesto de Véro Rive - Inauguration Rozvenni 3/7/16



Coucou,

Depuis une des îles de cet archipel, voici, non pas une recette, mais les ingrédients (et leur proportion exacte) cueillis dans mon jardin hier matin.

Ce n'est pas une recette, parce que ça dépend de ce qu'on y trouve le jour où on va les cueillir.

Attention à bien identifier les plantes et en particulier la carotte sauvage. En cas de doute il vaut mieux s'abstenir et rester sur les grands classiques (dont le plantain - facile à reconnaître et dominant de cette préparation).

La photo suivante vous donnera des indications sur la façon de lier ces herbes (et fleurs) hachées (+ quelques unes non hachées pour la déco).

Mettre très peu de vinaigre d'umebosis (une cuillère à café pour les 325 g de fromage figurant ici) parce qu'il est très salé et très acide.

Du citron ou du vinaigre (de cidre ...) peuvent convenir aussi.

L'ail, il suffit de mettre juste ce qu'il faut (ici ça a été une gousse - et non toute la tête !).

En petites graines c'est du tournesol que j'ai pilé, mais avec des noix de cajou c'est délicieux aussi.

Et tout ça est à manger avec des petits "baguettes" de carottes de concombre (très bien préparées hier par Margot j'imagine) ou des petites chips au maïs (avec un maximum de 3 ingrédients - sel compris - figurant sur l'étiquette)