

## **PESTO DE POIVRONS AUX NOIX**

**FAIRE REVENIR DANS UN PEU D'HUILE D'OLIVE, 1 OIGNON ET 3 GOUSSES D'AIL ÉMINCÉS PENDANT 10 MIN À 100 ° VIT 2, AJOUTER 2 POIVRONS VERTS COUPÉS EN MORCEAUX , LAISSER MIJOTER ENCORE UNE QUINZAINE DE MINUTES À VAROMA, VIT2**

**AJOUTER UNE PINCÉE DE PIMENT D'ESPELETTE, 1 COURGETTE CRUE COUPÉE EN MORCEAUX, 5 CS D'HUILE D'OLIVE, 100 GR DE NOIX, 5 FEUILLES DE MENTHE, 5 FEUILLES DE BASILIC FRAIS, SEL ET POIVRE.**

**MIXER**