

## Sauce verte ou Pesto

Aujourd'hui ce sera une sauce verte (un pesto) qui va, par exemple, accompagner des légumes vapeur. Attention c'est fort !!! La fête des papilles et un concentré de vitalité !!!

### Ingrédients :

Pour cette sauce j'avais dans mon frigo du chou kale et des blettes. Vous pouvez utiliser des épinards frais à la place des blettes.

- 1 gros saladier : 1/3 feuilles de blettes et 2/3 chou kale
- 2 grosses cuillère à soupe de purée de sésame 1/2 complet
- 3 grains d'ail
- 1/2 morceau de curcuma frais (ou une cuillère à café de poudre de curcuma)
- 1 gros morceau (3cm) de gingembre frais
- 2 cuillère à soupe de Tamari
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre moulu

### Recette :

- Tu mets tout dans ton blender, tu le laisses réduire tout ça en purée et tu goutes !
- Tu ajustes à ton gout si ce n'est pas assez fort (ail ou sel) ou fluide (huile, purée de sésame)

*Bon appétit*

