



Pesto de courgette & feta

Très Facile- Pour 6 pers.-
Prép: 15 min- cuisson: 10 min

La
Popotte
SANS CHICHIS

700 g de courgette
1 poignée de basilic frais
100 g de feta ou autre fromage frais
1 gousse d'ail
Sel, poivre
Huile d'olive

Émincez vos courgettes après les avoir lavées.

Dans une poêle chaude, faites les revenir env. 10 min dans un filet d'huile d'olive avec la gousse d'ail coupées en deux.

Une fois vos légumes cuits, mettez-les dans un vendeur avec le basilic la feta .

Mixez puis assaisonner en sel, poivre.

C'est prêt !

Peut accompagner des pâtes, du riz, une poêlée de légumes, en dips pour l'apéro avec des crudités ...