

Les sauces aux olives maison : façon « Pesto Verde »

Après avoir réalisé une première sauce aux olives des plus gourmandes, **Edda du blog Un déjeuner de Soleil** a mijoté une deuxième **sauce aux olives** mais au **Pesto Verde**, cette fois-ci. 100 % maison, cette nouvelle recette aux couleurs du basilic et typiquement Italienne est tout aussi appétissante et réussie que la première ! Associée à des pâtes, du riz, de la semoule, ou l'accompagnement de votre choix, elle relèvera en goût et en fraîcheur, le plat que vous proposerez à votre entourage. Très rapide à cuisiner, vous n'avez plus d'excuses pour tenter de la reproduire ☐

- Un bocal
200g
- 10 Min.

Ingrédients

- 70 g d'Olives Vertes Bio « ail et persil »
Tramier
- 40 g de noix de cajou nature
- 25 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de grana ou de parmesan râpés
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1/4 de gousse d'ail
- Une pincée de coriandre en poudre
- Une pincée d'herbes de Provence
- Huile d'Olive Vierge Extra Bio Tramier
- Poivre blanc

Préparation

- Ciselez le basilic.
- Dans le bol du robot mixeur ou le blender ou même un bol haut avec un mixeur plongeant, mettez : le basilic, l'ail, les **olives** et tous les autres ingrédients sauf l'**huile d'olive** et le fromage.

- Mixez par à coup en ajoutant un bon filet d'**huile d'olive** afin d'obtenir une crème un peu épaisse et plus ou moins homogène.
- Ajoutez le fromage et un peu de poivre.
- Mélangez.
- Utilisez le **pesto** de suite ou bien conservez-le au frais, dans un bocal, recouvert d'un peu d'**huile** et de film alimentaire au contact.

Astuce

Vous pouvez utiliser les **olives vertes Tramier** de votre choix (les **Olives Vertes -25% de sel** sont très adaptées aussi par exemple) ainsi que l'huile Tramier que vous préférez !

Découvrez nos autres recettes de sauce aux olives :

[Sauce aux olives maison Pesto Rosso](#)

[Sauce aux olives Méditerranéenne de Dominique Frérard](#)

Découvrez nos recettes à base de sauce aux olives Pesto Verde :

[Lasagnes aux épinards, sauce aux olives façon Pesto Verde](#)

[Velouté de chou-fleur à la sauce aux olives façon Pesto Verde](#)

[Velouté de chou-fleur, rutabaga ensoleillé et sauce aux olives façon Pesto verde](#)