

Les sauces aux olives maison : façon « Pesto Rosso »

Apprenez à refaire nos sauces aux olives Tramier chez vous ! Edda du blog [Un déjeuner de Soleil](#) vous propose de vous atteler à la confection d'une délicieuse sauce aux olives Pesto Rosso, 100 % faite maison. Avec ses saveurs méditerranéennes ensoleillées, cette recette deviendra très vite un élément indispensable de votre cuisine !

- Un bocal
200g
- 15 Min.

Ingrédients

- 90 g de tomates cerises ou de petites tomates allongées
- 30 g de noix de cajou nature
- 20 g d'[olives vertes Bio ail et persil Tramier](#)
- 20 g d'[olives noires confites Tramier](#)
- 20 feuilles de basilic
- 10 g de grana ou de parmesan râpés
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 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](#)
- Sel
- Poivre

Préparation

Ciselez le basilic et coupez les tomates en deux. Utilisez un robot mixeur ou un blender et mettez-y : le basilic, l'ail, **les deux recettes d'olives** et tous les autres ingrédients sauf **l'huile d'olive** et le fromage.

Mixez par à-coups en ajoutant un filet d'**huile d'olive** (il en faudra 20-30 cl) afin d'obtenir une crème légèrement lisse avec quelques grumeaux. Salez à peine, ajoutez le fromage et un peu de

poivre. Mélangez.

Utilisez le pesto tout de suite ou bien conservez-le au frais, dans un bocal, recouvert d'un peu d'**huile d'olive** et de film alimentaire au contact.

Astuce

Vous pouvez utiliser **les olives vertes Tramier** de votre choix (les **Olives vertes Bio au poivron** s'y marient très bien par exemple) ainsi que l'**huile d'olive Tramier** que vous préférez

Cette sauce est très bonne avec des pâtes, du riz, en accompagnement de viande ou de poisson, dans une pâte à pain, sur une pizza... elle est vraiment passe-partout !

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

[Bruschettas à la sauce aux olives façon Pesto Rosso](#)

[Cassolette aux crevettes et sauce aux olives façon Pesto Rosso](#)

[Fraîcheur de quinoa au crabe à la sauce aux olives Pesto Rosso](#)