



PESTO DE BETTERAVES ROUGES

INGRÉDIENTS.....

Afin d'obtenir +/- 12 bocaux d'une contenance de 250 ml, il faut :

- 2,5 kg de betteraves rouges
- 175 gr de noisettes décortiquées (ou autre oléagineux)
- 140 gr de parmesan finement râpé
- 210 ml d'huile d'olive
- 30 gr d'ail frais (éclats)
- 1 citron
- Sel • Poivre
- Graines de sésame (facultatif)

TEMPS ET TEMPÉRATURE



ETAPES.....

1. Nettoyer et brosser soigneusement les betteraves.
2. Eplucher et couper les betteraves en morceaux réguliers pas trop gros.
3. Faire cuire dans une casserole d'eau bouillante. Juger de la cuisson en piquant les morceaux avec une pointe de couteau.
4. En fin de cuisson, les égoutter et laisser refroidir.
5. Presser le citron afin d'en obtenir le jus.
6. Déposer dans un mixer les betteraves cuites, les noisettes, les graines de sésame, le parmesan, l'huile d'olive, l'ail, le jus de citron, le sel et le poivre.
7. Mixer le tout. Le résultat obtenu doit être légèrement granuleux.
8. Ajouter le sel et le poivre
9. Remplir les bocaux avec la préparation jusqu'à 2 cm du bord.
10. Fermer les bocaux en veillant à bien utiliser un joint neuf ou une capsule neuve. Pour le bocal à joint, placer 2 crochets inox pour maintenir le couvercle en verre. Pour un bocal à capsule métallique, veiller à bien serrer celle-ci.
11. Placer les bocaux dans le pasteurisateur.
12. Recouvrir les bocaux d'eau.
13. Pasteuriser 45 minutes à 100°C.