

Roquette

Pesto de roquette

Ingrédients :	2 tasses	roquettes
	1 gousse	ail
	½ tasse	huile d'olive
	½ tasse	fromage parmesan frais râpé
	½ c.à thé	sel
	¼ c.à thé	poivre du moulin

Méthode :

- Dans le bol du robot culinaire, malaxer la roquette et l'ail jusqu'à ce que le tout soit finement haché.
- Pendant que le robot fonctionne, ajouter graduellement l'huile et poursuivre l'opération jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Déposer dans un bol, ajouter le parmesan, le sel et le poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Servir sur du pain, des pâtes, des légumes grillés ou du poisson

Roquette

Salade de roquette au parmesan

Ingrédients :	60 g	parmesan détaillé en lamelle à l'aide d'un économe
	200 g	feuilles de roquette
	80 g	tomates séchées dans l'huile émincées
	40 g	pignons de pins grillés
	60 ml	vinaigre balsamique
	60 ml	huile d'olive

Méthode :

- Mélangez l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Mettez la roquette, les tomates et les pignons dans un saladier. Ajoutez le parmesan et la sauce. Remuez délicatement.