# Pesto de brocoli et chou romanesco aux amandes et fêta

*“ Le premier soir on l’a dégusté avec des pâtes, puis le lendemain en pique-nique sur des tartines de pain maison puis le surlendemain avec de la semoule de blé et des morceaux de féta. A chaque fois un réel régal ! ”*

## Les Ingrédients :

***Pour 4 à 8 personnes :***

- 400 g de fleurettes de chou Romanesco et de brocoli
- 1 gousse d’ail
- 180 g d’amandes mondées
- 130 g de feta de brebis
- 1 pincée de piment d’Espelette (facultatif)
- 50 à 75 ml d’huile d’olive
- 6 c. à soupe d’eau
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Rincez le brocoli et le chou Romanesco que vous détaillerez en fleurettes.

Mixez-le avec 50 ml d’huile d’olive, les amandes et la fêta.

Ajustez l’huile d’olive en fonction de la texture souhaitée. Assaisonnez.

Conservez au frais avant de le dévorer !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Une recette a été piochée sur le joli blog *Un déjeuner au soleil*.

© Les Papilles Estomaquées... 2015
http://papillesestomaquees.fr/pesto-de-brocoli-et-chou-romanesco-aux-amandes-et-feta/