

Pesto alliaire officinale

DONNE : 1 TASSE TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MN TEMPS DE CUISSON : 15 MN

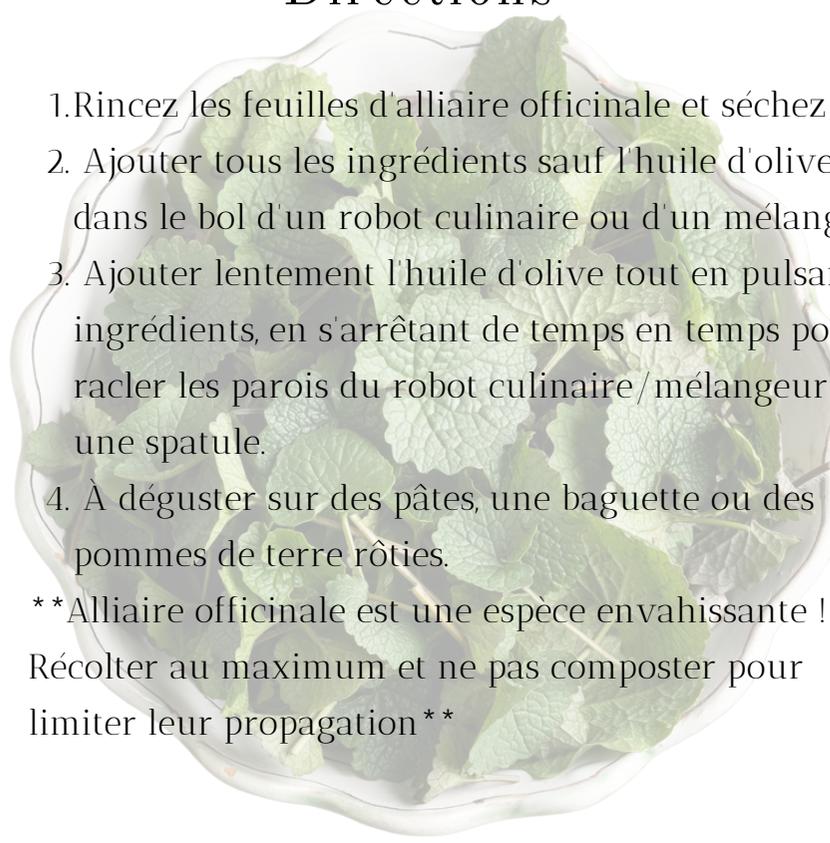
Ingrédients

1/2 tasse de feuilles de
alliaire officinale
1 tasse de feuilles de
basilic légèrement
tassées
1 cuillère à soupe de
jus de citron
1/4 tasse de pignons
de pin
1/2 tasse de parmesan
ou substitut de
fromage
1/2 tasse d'huile
d'olive
Sel et poivre au goût

Directions

1. Rincez les feuilles d'alliaire officinale et séchez-les.
2. Ajouter tous les ingrédients sauf l'huile d'olive dans le bol d'un robot culinaire ou d'un mélangeur.
3. Ajouter lentement l'huile d'olive tout en pulsant les ingrédients, en s'arrêtant de temps en temps pour racler les parois du robot culinaire/mélangeur avec une spatule.
4. À déguster sur des pâtes, une baguette ou des pommes de terre rôties.

**Alliaire officinale est une espèce envahissante !
Récolter au maximum et ne pas composter pour limiter leur propagation **



Recette de gâteau de l'ère victorienne

POUR : 8 À 10 PERSONNES TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MN CUISSON : 35-40 MN

Ingrédients

1 tasse de beurre à
température
ambiante
4 œufs
2 tasses de sucre
3 tasses de farine



Directions

1. Préchauffez votre four à 350F.
2. Dans un petit bol, crémer le beurre et le sucre jusqu'à consistance lisse.
3. Dans un autre bol, fouetter les œufs jusqu'à ce qu'ils soient battus.
4. Mélanger les œufs et le mélange beurre-sucre.
5. Tamisez la farine dans le reste du mélange et mélangez.
6. Graisser votre moule à gâteau carré (8x8) avec du beurre.
7. *facultatif* Pour créer une croûte légère sur votre gâteau, saupoudrez une fine couche de sucre ou de farine sur tous les côtés du moule graissé.
8. Cuire au four de 35 à 40 minutes à 350F jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Entièrement cuit lorsqu'un cure-dent est inséré au centre et ressort propre. Laissez le gâteau refroidir complètement avant de le retirer du moule.

