

## Pesto et beurre à l'ail des ours

*(Pour 4 petits pots de pesto et 2 rouleaux de beurre)*

150	g	feuilles d'ail des ours
250	g	beurre pommade
1	c. à c.	sel
90	g	noisettes entières
1,5	dl	huile d'olive

Laver et équeuter l'ail des ours. Hacher grossièrement les feuilles puis les piler en plusieurs fois dans un mortier avec un peu de sel pour favoriser l'abrasion (en tout une cuillère à café). Réserver cette purée, elle va servir autant pour le beurre que pour le pesto.

Pour le beurre, mélanger 1 bonne cuillère à soupe d'ail des ours pilé avec le beurre pommade. Éventuellement rectifier l'assaisonnement en sel, former deux gros boudin et placer au congélateur. Utiliser avec une viande ou un poisson grillé.

Pour le pesto, piler également les noisettes. Bien mélanger le tout et détendre avec l'huile d'olive. Placer dans des pots lavés et stérilisés (procédé décrit [ICI](#)), tasser avec une cuillère pour qu'une couche d'huile recouvre le pesto, essuyer les éventuelles coulures et fermer bien hermétiquement. Les pots tiendront ainsi environ deux semaines. Pour conserver le pesto plus longtemps, il faut procéder à une stérilisation des pots remplis ou alors congeler la préparation. Servir avec des pâtes, un risotto, une soupe, sur une pizza ou encore du pain grillé.