

Sauce Pesto de feuilles de figuier

du Chef Aurélien Poirot

Ingrédients :

- 100gr de feuille de figuier
- 30gr de pignons de pin
- 120gr d'huile d'olive extra vierge
- Sel



Instructions :

Vous avez un figuier dans le jardin ou vous en voyez un beau en vous baladant, cueillez une belle poignée de feuilles ! Bien vertes, avant que les fruits ne soient à complète maturité, plus ou moins lobées et entre 10 et 20cm de longueur, c'est à ce moment là qu'il faut les prélever.

Les feuilles de figuier, en plus d'être comestibles, ont une saveur très marquée de noix de coco, de vanille, de noix fraîches.

Pour le pesto, bien rincer les feuilles à l'eau, couper la tige à la naissance et les sécher à l'aide d'un torchon.

Couper les feuilles en lanières puis les mettre dans le bol du mixeur avec du sel, des pignons de pins et de l'huile d'olive. Mixer par à-coups pour ne pas trop chauffer le mélange.

Si le mélange est trop sec, ajouter un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir une belle consistance.

Débarrasser dans un pot en verre en recouvrant la surface d'huile d'olive et conserver au frais une semaine.

Pour le garder plus longtemps, l'idéal est de le congeler dans des sacs à glaçons et les sortir au besoin.

Sauce Pesto de feuilles de figuier

du Chef Aurélien Poirot

Ce pesto est parfait pour accompagner de belles pièces cuites au BeeGrill, comme :

- Une volaille entière cuite avec quelques feuilles de figuier et une gousse d'ail dans le coffre.
- Un bar ou une daurade d'1kg avec quelques feuilles de figuier et des zestes de citron dans le ventre.
- Des homards ou de belles gambas sauvages.

