

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2017)
Heft: 91

Rubrik: Recette : pesto de carotte

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

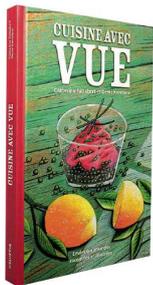
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Cuisine avec vue

Un livre de cuisine original pour nos lecteurs avec des recettes proposées par Catherine Fattebert, animatrice et productrice à la RTS, dans son premier ouvrage gourmand intitulé **Cuisine avec vue** (Editions Helvetiq), joliment illustré par Denis Kormann.



PESTO DE CAROTTE

« Un pesto pour se changer en lapinou, qui peut aussi se servir en dip à l'apéro »

Plat pour 4 à 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de pâtes
- 4 carottes, bio si possible
- 50 g de noix de cajou
- 100 g de parmesan râpé
- 1 orange bio
- 1 citron bio
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 bouquet d'herbes de votre choix (persil, origan, ciboulette, roquette)
- 3 cs d'huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Pelez quatre carottes. Remplissez une casserole d'eau pour cuire les pâtes, ajoutez deux cubes de bouillon. Lavez à l'eau chaude un citron bio, puis prélevez le zeste (sans entamer la peau blanche qui est amère). Coupez deux carottes en rondelles et faites-les cuire dans le bouillon. Sortez les morceaux de carottes quand ils sont tendres. Réservez-les et, surtout, gardez votre bouillon qui servira à cuire vos pâtes. Mettez vos carottes cuites dans le bol du mixeur. Ajoutez deux

carottes crues coupées en rondelles, un bouquet d'herbes, le zeste du citron. Pressez le citron et une orange bio, versez leur jus dans le mixeur. Ajoutez 50 g de noix de cajou (que vous aurez grillées à sec), 100 g de parmesan, 3 cs d'huile d'olive, du sel et du poivre. Mixez pour obtenir une purée assez fine avec des petits morceaux. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement si besoin. Cuisez 500 g de pâtes al dente dans le bouillon, puis servez-les accompagnées de votre pesto.

