



Le Hachoir Gagne-temps

Pesto au basilic

1 tasse de basilic frais et lavées
 2 gousses d'ail, pelées
 1 c. à soupe noix de pin
 2 c. à soupe fromage parmesan
 ¼ tasse d'huile d'olive
 Sel, poivre au goût
 1 sac ou boîte de pâtes Barilla ou Del Verde (le seul ingrédient doit être de la semoule de blé dur)

Mettre les noix de pin dans le couvercle de la tupperonde et cuire au micro-onde 30 secondes. Les placer ensuite dans le hachoir-mélanger avec l'ail et le parmesan. Réduire en une pâte un peu granuleuse. Ajouter ensuite le basilic et l'huile d'olive et activer jusqu'à consistance d'une sauce. (Vous pouvez ajouter de l'huile si le mélange est trop épais). Saler et poivrer au goût. Servir sur des pâtes ou des croustons de pain.

Pesto aux amandes

125 ml (½ tasse) de feuilles de basilic
 125 ml (½ tasse) de persil frais
 30 ml (2 c. à soupe) de menthe poivrée
 1 à 2 gousses d'ail
 60 ml (¼ tasse) d'amandes
 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive extra-vierge
 60 ml (¼ tasse) de fromage parmesan
 60 ml (¼ tasse) d'huile de noisette
 Pincée de cumin
 Sel, poivre au goût

Mettre le basilic, le persil, la menthe et l'ail dans le hachoir gagne-temps et hacher jusqu'à consistance assez lisse. Ajouter le reste des ingrédients et hacher à nouveau.

Pesto aux amandes grillées

¼ tasse d'amandes grillées
 3 gousses d'ail
 ½ tasse de feuilles de basilic
 1½ tasse d'huile d'olive
 1 pincée de muscade
 Sel et poivre du moulin

Mettre les amandes grillées, l'ail et le basilic dans le hachoir gagne-temps et hacher jusqu'à consistance assez lisse. Ajouter le reste des ingrédients et hacher à nouveau.

Pesto aux épinards

45 g d'épinards parés, lavés
 4 gousses d'ail
 6 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
 8 c. à soupe de parmesan frais
 Sel, poivre au goût

Mettre les épinards et l'ail dans le hachoir gagne-temps et hacher jusqu'à consistance assez lisse. Ajouter le reste des ingrédients et hacher à nouveau.

Pesto aux épinards et coriandre

100 g d'épinards parés, lavés
 10 feuilles de basilic
 ½ bouquet de coriandre
 20 pistaches
 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
 3 c. à soupe de parmesan frais
 Sel, poivre au goût

Mettre les épinards, le basilic, la coriandre et les pistaches dans le hachoir gagne-temps et hacher jusqu'à consistance assez lisse. Ajouter le reste des ingrédients et hacher à nouveau.

Pesto aux tomates séchées

1 tasse (250 ml) tomates séchées dans l'huile
 2 gousses d'ail, pelées
 1 c. à soupe (15 ml) noix de pin
 2 c. à soupe (30 ml) fromage parmesan
 ¼ tasse (65 ml) huile d'olive
 Sel, poivre au goût

Mettre les tomates séchées, l'ail et les noix de pin dans le hachoir gagne-temps et hacher jusqu'à consistance assez lisse. Ajouter le reste des ingrédients et hacher à nouveau.

POIRE ET SIROP D'ÉRABLE FROMAGE ET AMANDE

4 poires
 15 ml jus de citron
 1 paquet de fromage à la crème ramollis
 3 à 4 gouttes de vanille
 2 cuillère à soupe de sirop d'érable
 1/4 de tasse de noisettes
 1/4 de tasse d'amandes
 1/4 de tasses de noix de Grenoble
 1/4 de tasse de sirop d'érable ou de miel

Hacher toutes les noix dans le hachoir gagne-temps Fouetter le fromage dans le rapido-chef. Peller les poires et les couper en 2. Enlever le cœur avec la cuillère de boule de melon. Mettre les poires dans le cuiseur à petit déjeuner et mettre le jus de citron pour ne pas qu'ils noircisse. Mélanger la moitié des noix avec le fromage à la crème. Farcir les poires avec la préparation du fromage. Verser le sirop d'érable dessus. Mettre au micro-ondes pendant 5 minutes à la puissance 70 et sortir puis mettre le reste des noix et déguster.