

**Pesto rosso aux tomates séchées**



**- 70 g d'amandes émondées**
**- 100 g de tomates confites à l'huile**
**- 2 petites gousses d'ail (1)**
**- 6 feuilles de basilic** (je n'en avais plus)
**- 1 càs de vinaigre balsamique**
**- 50 g de parmesan râpé
- 100 g d'huile d'olive de qualité
- Poivre du moulin**

Faire toaster les amandes dans une poêle avec une petite cuillerée d'huile d'olive, pendant 1 minute.
Laisser refroidir.
Égoutter soigneusement les pétales de tomate et les sécher sur un papier absorbant.
Les couper au couteau.
Mixer pendant 30 secondes, les amandes avec les feuilles de basilic, l'ail dégermé et le vinaigre.
Ajouter les dés de tomates et le parmesan et mixer encore pendant 30 secondes.
Verser l'huile d'olive en filet tout en mixant pendant encore 40 secondes.
Saler si besoin (je ne l'ai pas fait) et poivrer au goût.
Le pesto se conserve pendant 3 jours au réfrigérateur (2).