Pesto au persil de mer

**INGRÉDIENTS**

* 3 persil de mer frais, tassé
* 1/2 tasse amandes broyées
* 1 tasse de fromage parmesan râpé
* 3 cuillères à soupe de jus de citron
* 2 gousses d'ail, coupées en morceaux
* 1 1/2 tasse d'huile d'olive, environ
* Sel, poivre

**PRÉPARATION**

1. Au robot culinaire, hacher finement le persil de mer, les amandes, le parmesan, le jus de citron et l'ail. Incorporer l'huile en filet jusqu'à ce que le mélange ait une consistance crémeuse et légèrement granuleuse. Saler & poivrer.
2. Le pesto se conserve 2 semaines dans un contenant hermétique au réfrigérateur ou congeler.