

Sauce à la sauge rôtie

(Préparation : 15 min. Cuisson : 10 min.)

- 20 grandes feuilles de sauge fraîche
- 100 g de noix de cajou nature, bio
- 150 g d'huile d'olive douce, pas trop verte
- 50 g de pecorino sec, grossièrement râpé
- 2 gousses d'ail
- Poivre

1. Faites chauffer la moitié de l'huile dans une petite poêle et ajoutez les feuilles de sauge. Laissez chauffer à feu doux – l'huile doit à peine frémir –, 5 min environ, jusqu'à ce que les feuilles soient croustillantes. Ajoutez les noix de cajou, mélangez 2 à 3 min, le temps que leur parfum s'exhale et retirez du feu.

2. Pelez les gousses d'ail (elles sont encore presque nouvelles et n'ont pas de germe, sinon, retirez-le) et râpez-le sur une râpe [Microplane®](#) au-dessus de la poêle, dans l'huile encore un peu chaude : l'ail va ainsi perdre un peu de sa puissance et parfumer encore plus l'huile.

3. Versez le contenu de la poêle dans le bol d'un blender, ajoutez le reste d'huile, le pecorino, et du poivre. Inutile de saler, le fromage apportera ce qu'il faut de sel. Mixez plus ou moins finement, selon vos envies, et réservez dans un bocal au réfrigérateur, 15 jours.

– Je ne vous donne pas le nombre de personnes, cela dépend de l'utilisation que vous en ferez. Mais vous utiliserez cette sauce par petites quantités tant elle est riche.