

# TULBAGHIA

La tulbaghia est une vivace originaire d'Afrique du sud.

Les fleurs, les feuilles et le bulbe sont comestibles et ont une saveur aillée.

Comme la majorité des herbes aromatiques, on utilise la tulbaghia comme un condiment.

Pour cette recette, j'ai choisi un condiment connu de tous et facile à réaliser pour accompagner vos tomates, fromage blanc, pâtes, riz, purée etc...

## PESTO DE PERSIL PLAT/TULBAGHIA

Ingrédients:

80 grs de fleurs et feuilles de tulbaghia

40 grs de parmesan râpé

120 grs d'huile d'olive

1 pincée de sel

200grs de persil plat

Laver et sécher dans un torchon le persil et la tulbaghia.

Mettre tous les ingrédients dans le bol mixer et laisser tourner jusqu'à ce que toutes les herbes aromatiques soient réduites en purée.

Astuce du chef:

je mets du persil plat dans mon pesto plutôt que du basilic car le persil s'oxyde moins vite et il aide à ne pas avoir les effets "mauvaise haleine" de l'ail.

conserver votre perso au réfrigérateur.