



*Notre accompagnement préféré pour chaque pique-nique, simple à cuisiner.*

---

# Pain Graham au pesto

## Pour une pièce

**500 g de farine Graham**  
**1 cc de sel**  
**½ cc de poivre du moulin**  
**150 ml de babeurre**  
**1 sachet de levure sèche ou**  
**20 g de levure fraîche**  
**1 cs d'huile d'olive**  
**1 cs de miel**  
**4 cs de pesto de roquette**  
**2 cs de cerneaux de noix**

**Farine pour la surface de travail**

Mélanger farine, sel et poivre dans un bol. Mélanger le babeurre avec 125 ml d'eau. Y dissoudre la levure et ajouter à la farine avec l'huile d'olive et le miel. Pétrir le tout en une pâte souple et laisser lever pendant une heure environ à couvert.

Abaisser la pâte sur un peu de farine en un rectangle de 30 x 40 cm. Étaler le pesto dessus; laisser un bord libre de 2 cm tout autour. Hâcher grossièrement les noix et les poser dessus. Enrouler la pâte et partager le rouleau en deux dans la longueur. Entrelacer les deux moitiés de telle manière que les surfaces coupées regardent vers le haut. Poser la pâte sur une plaque à gâteau recouverte de papier sulfurisé et laisser lever pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 180 degrés. Cuire le pain dans le four préchauffé pendant 40 minutes. Le sortir et le laisser refroidir sur une grille.