

# PESTO DE BASILIC



## INGREDIENTS

50 g basilic

40 g de pignons de pin

50 g de parmesan

1 gousse d'ail

Huile d'olive

Sel et poivre

## COMMENT FAIRE

Lavez les feuilles de basilic et mettez les dans le hachoir.

Ajoutez le parmesan et les pignons de pin. Nettoyez l'ail, coupez le en 2 et retirez le germe du milieu..

Mixez pendant 1 minute environ.

Versez 4 cuillers à soupe d'huile d'olive et mixez de nouveau.

Placez au réfrigérateur pendant 1 h avant de le consommer.

Le pesto maison peut se conserver 1 semaine au réfrigérateur, à condition de verser une petite couche d'huile à sa surface, pour le préserver des bactéries.

