



Pesto au basilic

Ingrédients :

80 grammes de feuilles de basilic
60 grammes de pignons
2-3 gousses d'ail
1,5 dl d'huile d'Olive
120 grammes de parmesan râpé

Préparation :

Torréfier les pignons dans une poêle à sec pour exalter les saveurs, laisser refroidir
Laver les feuilles de basilic et sécher dans l'essoreuse à salade
Mettre dans un robot les pignons refroidis et les gousses d'ail, mixer
Ajouter les feuilles de basilic, mixer
Verser l'huile d'olive, mixer
Ajouter le parmesan, mixer encore 20 secondes pour mélanger

Pour conserver le pesto :

Verser d'un un bocal en verre, fermer avec un couvercle et mettre au frigo
ou ...

Remplir les compartiments d'un bac à glaçon avec le pesto, placer le bac dans le congélateur jusqu'à ce que cela durcisse, démouler les "glaçons de pesto", mettre dans un sachet de congélation et conserver au congélateur

