

PESTO DE NOISETTES



Ingrédients :

- 10 feuilles de basilic
- 50grs de noisette
- 50grs de parmesan
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (ou un peu plus, selon la consistance souhaitée)
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- 2 gousses d'ail écrasées
- sel, poivre

Préparation :

- Verser les noisettes entières (non émondées) dans une poêle et les faire griller à sec 5 min sans cesser de remuer afin de faire ressortir leur arôme.
- Dans le bol mixeur, verser le parmesan, les feuilles de basilic frais. Saler, poivrer et ajouter les gousses d'ail ainsi que les noisettes torrifiées et refroidies.
- Mixer par impulsions jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Ajouter l'huile d'olive et noisette et poursuivre le mixage jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
- Rectifier l'assaisonnement si besoin.