



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

PESTO MAISON



Ingrédients:

- 150 g de pignons de pin
- 150 g de parmesan râpé ou non
- 35 feuilles de basilic
- 6 gousses d'ail
- 220 ml d'huile d'olive
- poivre et sel du moulin

Faire griller légèrement les pignons à la poêle. Dans le bol du TM31, si le parmesan n'est pas râpé, le mixer 10 s vitesse 4/5 avec les pignons grillés. Ajouter ensuite le basilic, les gousses d'ail, mixer à nouveau. Ajouter au filet l'huile d'olive. Saler et poivrer. Le pesto est prêt.

Petit Conseil: Délicieux avec des pâtes nature, à l'apéritif avec des sablés ou gressins...