

Le pesto bio maison

Les ingrédients pour 2

40 grs de pignon de pain

50 grs de parmesan

Un beau bouquet de basilic bio

Sel poivre

1 petite gousse d ail

40 cl d huile d olive

Preparation 15 mins . Difficulte 1





La base, un bon mortier

Première étape on broie la gousse d'ail bio avec les pignons de pin jusqu'à obtention d'une pâte.



On ajoute ensuite les feuilles de basilic bio et on poursuit le broyage, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.



Dernière étape, on incorpore le parmesan râpé et l'huile et on termine en continuant à mélanger le tout.

On obtient une pâte onctueuse qui chatouille notre odorat.

Et voilà un bon pesto, pour agrémenter salades, pâtes, viandes.

Basilic bio, ail bio et huile d'olive , ça sent le Sud!

