

SAUCE PESTO AU BASILIC (ALLA GENOVESE)



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Basilic frais 25g
- Pignons de pins 15g
- Huile d'olive 30mL
- 2 grosses gousses d'ail = 12g
- Parmesan râpé 20g
- Sel et poivre

Astuces :

Cette sauce se consomme aussi bien chaude que froide :

- Pour accompagner un plat de pâtes, de la viande, du poisson
- Feuilletés, toasts
- Salades

Variantes :

- Epinards & noix de cajou
- Roquette & noix
- Menthe & amandes

Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson
Pour 100g de sauce pesto (= 2 à 3 personnes)

1. **Éplucher** la gousse d'ail et la couper en 2 ou en 4 selon la taille.
2. Laver et égoutter les feuilles de basilic.
3. Dans un petit mixeur/hachoir : **mixer d'abord** les gousses d'ail et les pignons de pin.
4. **Ajouter** le parmesan râpé, le basilic, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
5. Mixer de nouveau jusqu'à obtenir une **sauce onctueuse** (rabbattre les bords si besoin).



@Recettes100faim.fr