

Pesto de basilic



Temps

5/10 Min



Difficulté

Facile



Portions

3/4 personnes

Ingrédients

4 poignées de feuilles de basilic frais

50g de parmesans râpé

1 gousse d'ail

50g de noisettes grillées

8 c.à.s d'huile d'olive

2 c.à.s de jus de citron

sel & poivre

Mixez les feuilles de basilic avec l'ail et les noisettes.

Ajoutez l'huile d'olive, le jus de citron et le parmesan.

Mixez encore quelques secondes pour donner à la préparation une texture homogène.

Salez et poivrez selon vos goûts.

Préparation

Après avoir bien lavé les feuilles de basilic avec du vinaigre blanc et de l'eau, râpez le parmesan, épluchez la gousse d'ail et dégermez la.

Idées de recette



Pâtes au pesto



Tartines de pesto