

Pesto Basilic



Ingrédients

- 40 g basilic frais
- 35 g pignons de pin
- 40 g parmesan
- 1 gousse d'ail
- Poivre
- Sel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation

- Rincez les feuilles de basilic à l'eau.
- Dans un hachoir, versez le basilic, les pignons de pin, le parmesan, le sel et le poivre.
- écraser l'ail à l'ai d'un presse ail.
- Ajoutez l'ail dans le hachoir.
- Mixez pendant environ 1 minutes et versez l'huile d'olive en filet.
- Mixez de nouveau.