



Pesto de basilic

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

50g de feuilles de basilic
30g de parmesan râpé
30g de pignons de pin
1 gousse d'ail

10 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de jus de citron
Sel poivre

Mixez le basilic, l'ail (épluchée et dégermée) et les pignons.

Ajoutez ensuite le parmesan, l'huile d'olive, le jus de citron et mixez encore quelques secondes jusqu'à obtenir la consistance que vous aimez.

Salez et poivrez.

Pour varier les plaisirs vous pouvez remplacer les pignons par des noix et le basilic par des fanes de carottes ou de radis par exemple.

