



## **Comment avoir “The” pesto maison à l’année!**

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [RECETTES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 1 TASSE

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- 4 tasses de feuilles de basilic frais
- 1/2 tasse d'huile d'olive extra-vierge
- 1/3 tasse de noix de pin
- 1/2 tasse de parmesan râpé
- 2-3 gousses d'ail
- 2-3 petites pincées de sel de mer

## Préparation

---

1. Mettre le basilic, l'huile d'olive, les noix de pin et l'ail dans le robot. Réduire en purée.
2. Ajouter le fromage et le sel. Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.