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.