

Recettes de cuisine de base

Pesto genovese

Ingrédients pour 1 bocal de pesto

- 60 gr de feuilles de basilic fraîches
- 30 gr de pignons de pin
- 20 gr de pistaches décortiquées
- 50 gr de parmesan râpé
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel
- 5 cl environ d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 15 mn

Mettre les feuilles de basilic frais dans le bol du mixer.

Eplucher, dégermer et émincer grossièrement les gousses d'ail.

Ajouter l'ail aux feuilles de basilic.

Ajouter les pignons de pin et les pistaches décortiquées.

Mixer une première fois.

Saler et poivrer.

Ajouter le parmesan et remixer l'ensemble.

Ajouter l'huile d'olive jusqu'à obtenir une texture avec une consistance ni liquide, ni épaisse.

Mettre dans un bocal avec couvercle (pour éviter l'oxydation).

Verser dessus un filet d'huile d'olive, fermer et mettre au réfrigérateur pour 2 semaine maxi, sinon congeler.