



## Pesto

- 40 feuilles de basilic
- 100g de pignons de pain
- 15cl de bonne huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 50g de parmesan fraîchement râpé
- gros sel et poivre.



■ *Qu'on l'appelle pistou en Provence ou pesto en Italie, cette sauce est incontournable si vous aimez le basilic.*

■ Epluchez et dégermez l'ail, et pilez le dans un mortier, avec le basilic et les pignons avec une pincée de gros sel. Ajoutez l'huile d'olive en filet.

■ Une fois que vous aurez obtenu une pâte homogène, ajoutez le parmesan. Mélangez et poivrez.

**Servir:** Froide au chaude décorée avec la ciboulette, et un verre de chardonnay.

**Variation :** Ajoutez de la muscade râpée.

## Conseils

Coupez des morceaux de légumes de même taille pour obtenir une cuisson uniforme.