

Recette de la sauce façon pesto

Pour 300g



Recette de la sauce façon pesto

Le pas à pas

- Mixer le basilic, l'ail
- Ajouter le parmesan, l'huile et mixer quelques secondes
- Saler et poivrer en fonction de votre goût
- Conserver cette sauce au frigo dans un pot fermé.

Le petit plus :

On peut y rajouter 40g pignons que l'on mixe avec le parmesan et l'huile.

Bonne dégustation