

Recette de la sauce façon pesto

Pour 300g

7g de sel

7g de poivre

60g de
parmesan râpé
ou Grana



25g d'ail
coupé

50g de basilic
coupé

175g d'huile
d'olive

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