



Les Saveurs du Bois du Roc



Pesto au Basilic Vert

Pour 6 personnes Temps de préparation 20 min Cuisson 35 min

Ingrédients :

- 2 bottes de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 30 g de pignons de pin
- 50 g de parmesan
- 50 g de pécorino
- 30 ml d'huile d'olive vierge extra-frais (ou plus, selon la consistance souhaitée)

1. Lavez le basilic, épluchez la gousse d'ail et râpez le parmesan et le pécorino.
2. Dans un mixeur blender, ajoutez le basilic, la gousse d'ail, la moitié des pignons de pin ainsi qu'un filet d'huile d'olive. Mixez pendant 1 minute.
3. Une fois que les feuilles sont bien défaites, ajoutez la moitié des fromages râpés et continuez de mixer.
4. Selon la texture obtenue, rectifiez si besoin l'ajout d'huile d'olive. (Sachez que plus vous mettrez d'huile d'olive, plus la sauce sera moins compacte et aura une texture plus onctueuse).
5. Ajoutez pour en veillant à utiliser le reste de fromage râpé et de pignons à saupoudrer au moment de servir.

Bon Appétit !