



Les Saveurs du Bois du Roc



Pistou au Basilic Vert

Pour 6 personnes Temps de préparation 10 min

Ingrédients :

- 2 gousses d'ail
- 2 gros bouquet de basilic (2 tasses)
- \cong 60-80 ml Huile d'olive (tout dépend de la consistance que l'on souhaite)
- Sel, poivre du moulin

1. Placer la lame du mixer au congélateur une bonne heure au préalable.
2. Placer les feuilles de basilic dans le mixer ou robot culinaire, ajouter l'ail et le sel.
3. Mixer en prenant soin de marquer des temps d'arrêt pour ne pas chauffer la lame.
4. Verser en filet l'huile d'olive tout en continuant à mixer jusqu'à obtenir une texture pommade.
5. Rectifier l'assaisonnement et donner deux coups de moulin à poivre.
6. Notre sauce pistou est prête verser dans un contenant hermétique et placer au réfrigérateur.

Bon Appétit !