

Pesto



10' Temps de préparation

1h' Temps de repos au frais

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1 pot de basilic à l'huile
- 2 ou 3 gousses d'ail
- 100g de parmesan
- 25 g pignons de pin
- sel, poivre
- variantes : graines de tournesol / tomates séchés / huile de sésame



- 1 Râper le parmesan, presser l'ail. Assaisonner selon vos préférences.
- 2 Mixer la préparation basilic/huile avec le parmesan, l'ail et les pignons de pin. Réserver au frais.
- 3 C'est prêt ! Vous pouvez déguster ce pesto sur des tranches de pain en apéritif ou en accompagnement pour vos plats de fêtes !

- 4 Tero Loko vous propose quelques **variantes et astuces** :
 - Rajouter des tomates séchées et vous obtiendrez un délicieux pesto rosso.
 - Vous pouvez remplacer les pignons de pins par des graines de tournesol.
 - N'hésiter pas à utiliser des huiles fortes en goûts pour assaisonner votre pesto (huile de sésame, de noix etc...)
 - Le basilic peut se remplacer par des fanes de légumes (fenouil, radis, carottes etc ...) ou par des plantes sauvages (ortie, plantain)

