



Pesto maison



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

100 grammes de parmesan (coupé en morceaux)
1 poignée de pignons de pin
1 gousse d'ail (pelée)
1 poignée de basilic (feuilles et branches)
1 1/2 décilitres d'huile d'olive
1/2 citron (le jus)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Versez le parmesan, les pignons, l'ail pelé et le basilic frais dans un blender.
- 2.** Ajoutez l'huile d'olive et mixez pour obtenir un pesto lisse.
- 3.** Ajoutez le jus de citron et goûtez.
- 4.** Salez et poivrez.