



Du pesto classique



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 gros bouquets de basilic
2 décilitres d'huile d'olive
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés)
1 cuillère à soupe de parmesan (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

Méthode rapide :

- 1.** mettez tous les ingrédients dans un récipient haut et étroit et mixez-les bien avec un mixeur plongeur.

Méthode classique :

- 2.** prenez un grand mortier et écrasez d'abord le basilic avec l'ail. Cela prend du temps, soyez patient. Ajoutez progressivement l'huile d'olive et les autres ingrédients. Continuez à piler jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Il n'est pas nécessaire que le mélange soit complètement lisse, il peut encore contenir de petits morceaux.