



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pesto genovese .



Ingrédients pour 200 g de pesto :

- 12 c.à.c de basilic
- 8 petites gousses d'ail
- 80 g de pignons de pin
- 90 g de parmesan
- Huile, sel
- Jus de citron

- Dans un mortier, réduire en crème l'ail et le sel à l'aide d'un pilon
- Ajouter les feuilles de basilic par petites quantités et les réduire en purée
- Presser sur la préparation quelques gouttes de citron pour éviter que le mélange noircisse
- Ajouter les pignons de pin, préalablement bruni à la poêle sans matière grasse pendant 1 mn
- Piler le tout pour obtenir une sauce crémeuse, ajouter le parmesan
- Adapter la texture en ajoutant de l'huile, bien mélanger

