



Beurres et Sauces

Pesto vert et pesto rouge



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

492

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pesto

100 g **Parmesan**
100 g **Pignons de pin**
1 dl **Huile d'olive**
0.5 botte(s) **Basilic**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du pesto

- 1 Effeuille le basilic en veillant à ne mettre aucun morceau de tige. Réserver dans un bol.
- 2 Éplucher la gousse d'ail avec un couteau d'office et la couper en deux pour enlever le germe.
- 3 Mettre les feuilles de basilic dans le mixeur avec les pignons de pin et la gousse d'ail. Mixer.
- 4 Verser progressivement l'huile dans le mixeur en marche quand les ingrédients sont hachés.
- 5 Ajouter le parmesan préalablement râpé.
- 6 Assaisonner avec un peu de sel et du poivre.
- 7 Débarrasser dans un bol.
- 8 Pour varier : réaliser un pesto avec des tomates séchées, des amandes et des noix de cajou.
- 9 Mixer puis ajouter l'huile d'olive tout en continuant de mixer.
- 10 Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.
- 11 Débarrasser dans un bol.