

Le pesto au basilic de PASCAL WALTER

Préparation : 10 minutes

Ingrédients :

- > PARMESAN
- > AIL
- > BASILIC
- > SEL
- > HUILE D'OLIVE

* * * * *

Pour la préparation :

Pré-hacher l'ail et les feuilles de basilic.

Mettre l'ail et le basilic dans un mixeur.

Saler généreusement.

Ajouter deux bonnes cuillères de parmesan et l'huile d'olive.

Mixer.

Pour la conservation :

Verser la préparation dans un moule à glaçons et congeler.

* * * * *

Suggestion du chef :

Décliner le pesto en remplaçant les feuilles de basilic par des feuilles de céleri ou de livèche.

Pour un pesto rouge, ajouter quelques tomates séchées à la préparation.