

Pesto de basilic

~Note: Le conserver dans un contenant hermétique, recouvert d'une fine couche d'huile (1 à 2 c. à soupe) pour éviter l'oxydation, jusqu'à 2 à 3 semaine au réfrigérateur ou 2 à 3 mois au congélateur.

Préparation: 10 minutes

Portion: 335 ml (1 1/3 tasse)

125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive

4 gousses d'ail

125 ml (1/2 tasse) de noix de pin (moi, noix de cajou)

500 ml (2 tasses) de basilic bien tassé

125 ml (1/2 tasse) de fromage parmesan

Sel et poivre au goût

~Préparation

1) Dans le contenant du mélangeur électrique, verser l'huile. Ajouter l'ail et les noix de pin. Mélanger quelques secondes. Ajouter le basilic peu à peu en donnant quelques impulsions entre chaque addition.

2) Au besoin, arrêter le mélangeur et racler les parois du contenant à l'aide d'une spatule pour que tous les ingrédients se mélangent bien.

Poursuivre jusqu'à ce que le basilic soit réduit en purée.

3) Verser le parmesan et donner une ou deux impulsions sans trop mélanger.

Réserver au frais dans un contenant hermétique.

source: Les recettes de Caty modifiée par Lexibule

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.com/> Les mille et un délices de Lexibule