



## Pesto Basilic

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 270 gr soit 6 portions de 45 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minute



### Ingrédients :

- 20 **feuilles de basilic frais** (environ 10 grammes)
- 5 gr de **basilic lyophilisé**
- 2 cas d'**ail en poudre**
  - (ou bien 2 **gousses d'ail** finement hachées)
- 100 gr de **pignons de pin**
  - (ou bien 100 gr de **noix, amandes, noisettes, cajou** (éventuellement déjà en poudre))
- 140 gr d'**huile d'olive**

### Préparation :

1. **Verser** tous les **ingrédients** dans un blender et **mixer** 30 secondes trois fois (ou utiliser un mixer plongeant)
2. Laisser **reposer** 5 minutes

Astuce : Le Pesto peut se conserver dans une boîte hermétique 1 semaine au frigo, mais peut également être congelé. Il suffira pour cela de le verser dans des moules à muffins (45 gr par moule), de les mettre au congélateur, d'attendre 6 heures que ça prenne puis de les démouler afin de les mettre dans une boîte au congélateur.