

Pesto au basilic



Parfaite avec des pâtes, la recette de ce pesto peut être enrichie et s'adapter aux divers plats cuisinés, poisson, viande grillée ou encore mets asiatique.

Ingrédients

Pour ~~4~~ ² personnes  Sauce

40 g de basilic
30 g de pignons
2 gousses d'ail
1/2 cc de sel
20 g de parmesan
8 cs d'huile d'olive
ou plus poivre du moulin

Préparation : env. 15 minutes

- Rincer le basilic si nécessaire puis l'éponger et l'effeuiller.
- Piler les pignons et l'ail dans un grand mortier jusqu'à obtenir une pâte.
- Ajouter le sel et les feuilles de basilic par portions.
- Broyer le tout en effectuant des mouvements circulaires jusqu'à ce que la masse soit verte et brillante.
- Râper le parmesan par-dessus puis ajouter l'huile et mélanger.
- Poivrer.

Les p'tits trucs

- Au lieu d'un mortier, utiliser un mixeur plongeur pour réduire grossièrement le pesto en purée.
- En hiver, remplacer les fines herbes par du chou plume (ou kale) ou des épinards en branches.
- Pesto asiatique pour parfumer du riz ou des fruits de mer: remplacer les pignons par des noix de cajou, le basilic par du basilic thaï et de la coriandre. Relever d'un peu de curry.
- Pesto estival pour assaisonner de la viande grillée : ajouter quelques feuilles de menthe et de l'écorce de citron à la recette de base.
- Pesto spécial poisson : remplacer la moitié du basilic par de l'aneth, du persil et de la marjolaine, ajouter du jus de citron et, éventuellement, opter pour des pistaches au lieu des pignons.