

# PESTO

Le véritable Pesto Italien

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Parmesan ou Grana Padano – 200 g  
Feuilles de basilic frais – 120 g  
Pignon de pin – 60 g  
Ail – 2 gousses  
Huile d'olive – 240 ml

*Nb. : vous pouvez remplacer le basilic par de la roquette ou faire moitié moitié.*



### PROGRESSION

**1. Mettre la cuve de votre Blender ou Thermomix au congélateur** afin de bien refroidir la cuve. Ceci produira une meilleure émulsion au mixage et permettra de garder votre pesto bien vert. Pas d'échauffement des ingrédients.

**2. Effeuillez votre basilic.** Laver vos feuilles et bien les sécher.

**3. Peser le reste des ingrédients.** Couper le parmesan en petits morceaux.

**4. Réaliser le Pesto seulement quelques minutes avant la cuisson des pâtes.**

- Mixer l'ail, ajouter les pignons de pin, les feuilles de basilic et le parmesan. Mixer 10 secondes. Ajouter l'huile et mixer de nouveau 10 secondes.



### Notes :

Cuire des pâtes « Al dente » et faire la liaison au dernier moment avec le pesto. Servir immédiatement.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---