

Lave, sèche les feuilles de basilic, hache les grossièrement .

Épluche et dégerme l'ail. Place le basilic haché, le parmesan, les pignons de pin et les gousses d'ail dans le mixeur. Mixe en ajoutant l'huile d'olive petit à petit, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Assaisonne sel, poivre.

Place le pesto dans un pot, referme et réserve au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.

#### POUR 4 PERS.

50 grammes de basilic frais  
100 grammes de parmesan râpé  
100 grammes de pignons de pin  
2 gousses d'ail  
huile d'olive  
sel, poivre

# PESTO

*Idéalement, la recette du pesto se fait avec un mortier et un pilon pour préserver tous les arômes de cette délicieuse sauce. Je la réalise mon petit mixeur.*