

Pesto



Mon basilic commence à monter en graine... Un joli plumeau de fleurs blanches qui annoncent (et oui déjà) le temps de la récolte et de la conservation. Je vais congeler les plus belles feuilles et pour les autres pourquoi pas un bon pesto qui accompagnera délicieusement le riz, les pâtes, le [poulet](#)...

Horloge et couverts :

Pour un petit ramequin de pesto

Préparation : 5 minutes pour la version vite fait au mixeur mais si vous en avez un et que comme moi vous aimez l'odeur du basilic et de l'ail pilé, essayez avec un mortier et comptez au moins 10 minutes.

Dans le panier :

- 2 belle branches de basilic
- 2 gousses d'ail
- 2 cs de parmesan
- 10 grains de gros sel
- quelques pignons de pin (facultatif)
- Huile d'olive

Réalisation :

- Laver et sécher soigneusement les branches de basilic.
- Retirer la nervure centrale des plus grosses feuilles en les pinçant à l'envers.
- Éplucher et dégermer l'ail. Le couper en petits dés.
- Dans le mortier, mettre les feuilles de basilic déchirées en vos doigts avec l'ail et le sel (éventuellement les pignons).
- Piler en tournant pour obtenir une pâte épaisse.



- Ajouter le parmesan, mélanger toujours avec le pilon puis émulsionner avec l'huile d'olive versée en filet.

Conservation : 1 mois au réfrigérateur

- Verser dans un pot ou un ramequin, égaliser la surface et essuyer le bord.
- Couvrir d'huile d'olive et fermer le pot.
- Après chaque utilisation, compléter la couche d'huile de sorte que le pesto ne soit pas en contact avec l'air.

Variante :

En ajoutant 3-4 quartiers de tomates séchées et quelques câpres on obtient un pesto rouge. (ici réalisé au mixer)

