

Les recettes du **LE POTAGER** *Coudoux*

SAUCE PESTO MAISON D'ÉLO :

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 1 Basilic en pot
- 80 g de pignon de pin
- 6 bonnes gousses d'ail
- 80 cl Huile d'olive d'excellente qualité !
- 100gr de parmesan
- Sel et poivre



PRÉPARATION :

- 1/ Emincez les gousses d'ail et les couper en petits morceaux. .
- 2/ Hachez le basilic.
- 3/ Dans un bol mixeur, Mixez les pignons, l'ail, l'huile et le parmesan.
- 4/ A la fin rajoutez le basilic et mixer encore une fois jusqu'à ce que la sauce soit lisse.
- 5/ Assaisonnez de sel et poivre
- 6/ Vous pouvez ensuite conservez cette sauce dans des petits pots de bébé en la congelant ou en la stérilisant

Note

Déguster avec des spaghettis.

Primeur Épicerie fine

