

# La recette de pesto **BASILIC** de Sylvie



<b>Pour environ ½ tasse de pesto</b> (cette quantité entre bien en une fois dans un robot )	<b>Pour environ 8 tasse de pesto</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 à 1 ½ tasse de basilic bien tassé</li><li>• ¼ de tasse d’huile d’olive</li><li>• 3 c. à soupe de parmesan</li><li>• 1 gousse d’ail</li><li>• 1 à 2 c. à soupe de noix de pignon, amandes ou graines de tournesol moulus</li><li>• 1 c. à thé de jus de citron</li><li>• ¼ de c. à thé de sel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 16 tasse de basilic bien tassé</li><li>• 4 tasse d’huile d’olive</li><li>• 3 tasse de parmesan</li><li>• 16 gousse d’ail</li><li>• 1 à 2 t.de noix de pignon, amandes ou graines de tournesol moulus</li><li>• 80 ml de jus de citron</li><li>• 4 c. à thé de sel</li></ul>

- Pour un pesto plus lisse, il vaut mieux moudre auparavant les noix ou graines, surtout si vous utilisez des noix plus dures (amandes, tournesol).
- Mettre tous les ingrédients dans un robot et mélanger jusqu’à consistance lisse. (je garde un peu d’huile pour recouvrir le pesto ensuite)
- Le pesto oxyde vite à la surface, alors il est préférable de le mettre rapidement dans un pot et de le recouvrir d’une fine couche d’huile.

**Conservation** : Le pesto se conserve 2 semaines au réfrigérateur. Il se congèle aussi très bien.

**Utilisation** : Le pesto est évidemment délicieux sur des pâtes, mais on peut aussi l’utiliser sur des pizza, des croque-monsieur, en tartinade ou l’ajouter en petite quantité dans des sauces ou des soupes. Tartiné sur du pain baguette et gratiné, c’est comme accompagnement délicieux d’une soupe ou une salade et un amuse-gueule dont le succès est garanti!

**Astuce** : En faire de bonne quantité et en congeler une partie dans des cubes à glaces puis les mettre dans des Ziploc.

**Économie** : Je fais du pesto en grande quantité alors je mets des graines de tournesol, ce qui revient beaucoup moins cher que les noix de pignon et fait un pesto aussi délicieux et nutritif.