

The Sailing Chef

Ingrédients: pour 1 pot de 250gr

- 50 feuilles de basilic
- 100 ml Huile d'olive
- 30 gr Amandes grillées
- 30 gr Parmesan
- 1 gousse d'ail
- Sel poivre

Préparation:

Rincer les 50 feuilles de basilic et bien les sécher et mettez les dans un mixeur avec tous les autres ingrédients.

Mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Remplissez vos pots et rajouter de l'huile d'olive pour les conserver 10 jours au frais !

Bon appétit !

PS : C'est possible de congeler le pesto !!

Pesto au Basilic



Astuce :

On peut rajouter du coriandre de la roquette ou de l'ail des ours .. tout dépend de l'endroit où vous vous trouvez !

Et aussi remplacer les amandes par des noisettes ou des pistaches ou des pignons !

**AROUND
THE WIND**