

Pesto au basilic

Ingrédients

- 1 tasse de basilic frais et lavées
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe noix de pin
- 2 c. à soupe fromage parmesan
- ¼ tasse d'huile d'olive
- Sel, poivre au goût

Instructions

1. Mettre les noix de pin dans le couvercle de la TupperOndes et cuire au micro-onde 30 secondes.
2. Les placer ensuite dans le Hachoir gagne-temps avec l'ail et le parmesan.
3. Réduire en une pâte un peu granuleuse.
4. Ajouter ensuite le basilic et l'huile d'olive et hacher jusqu'à consistance lisse. (Vous pouvez ajouter de l'huile si le mélange est trop épais).
5. Saler et poivrer au goût.
6. Servir sur des pâtes ou des croutons de pain.