

## SAUCE PESTO

- 100 g de basilic frais
- 5 gousses d'ail
- 50 g de pignons de pin
- 100 g de parmesan
- 20 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Eplucher les gousses d'ail, les fendre en deux et enlever le germe. Couper le parmesan en gros dés. Laver et hacher grossièrement le basilic.

Mixer les pignons de pin, l'ail, les dés de parmesan et l'huile d'olive.

Ajouter le basilic, saler et poivrer avant de mixer de nouveau pour obtenir un pesto bien lisse.

Dans de petits gobelets il se conserve très bien au congélateur.

