

# Recette Pesto basilic maison (4 personnes)

Préparation : 5 minutes

## Ingrédients

- 40 g basilic frais
- 35 g pignons de pin
- 40 g parmesan
- 1 gousse d'ail
- Sel & poivre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

## Préparation

1. Rincez les feuilles de basilic à l'eau. Séchez-les.
2. Dans un hachoir, versez le basilic, les pignons de pin, le parmesan, de l'ail rapé, le sel et le poivre.
3. Mixez le tout pendant environ 1 minute
4. Versez l'huile d'olive en filet et mixez de nouveau.
5. Placez votre pesto au frais au moins 1 heure au réfrigérateur avant de le déguster.

Bonne dégustation !