



## Pesto

### Ingrédients pour 4 personnes

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.
2. Dans un hachoir, versez le basilic, les pignons de pin, le parmesan, le sel et le poivre.
3. Râpez l'ail avec votre râpe zesteur
4. Ajoutez l'ail râpée dans le hachoir.
5. Mixez pendant environ 1 minutes et versez l'huile d'olive en filet.
6. Mixez de nouveau.
7. Placez votre pesto au frais au moins 1 heure au réfrigérateur avant de le déguster.





## Pesto

### Ingrédients pour 4 personnes

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.
2. Dans un hachoir, versez le basilic, les pignons de pin, le parmesan, le sel et le poivre.
3. Râpez l'ail avec votre râpe zesteur
4. Ajoutez l'ail râpée dans le hachoir.
5. Mixez pendant environ 1 minutes et versez l'huile d'olive en filet.
6. Mixez de nouveau.
7. Placez votre pesto au frais au moins 1 heure au réfrigérateur avant de le déguster.

