

Pesto

Durée : 10 min. (10 min. de préparation)

pour 4 personnes

Rating moyen : 4 / 5 par 27 personnes

Ingrédients

- 2 bouquets de basilic
- 10 cl d'huile d'olive extra vierge
- 120 g de pignons de pin
- 80 g de parmesan
- 2 gousses d'ail
- 6 g de spiruline en poudre
- sel
- poivre

Préparation

- Faire torrifier légèrement les pignons de pin dans une poêle antiadhésive à feu moyen jusqu'à ce que les pignons soient légèrement dorés (3 à 5 minutes maximum)
 - Équeuter les bouquets de basilic en retirant les tiges pour ne conserver que les feuilles
 - Râper le parmesan grossièrement
 - Ecraser les gousses d'ail.
 - Verser les pignons de pin, les feuilles de basilic, le parmesan et l'ail dans le bol d'un mixeur.
 - Mixer le tout grossièrement
 - Verser la moitié de l'huile d'olive et la spiruline en poudre
 - Mixer à nouveau un peu plus finement
 - Ajouter le reste de l'huile d'olive jusqu'à obtenir la consistance que vous désirez
 - Saler et poivrer à votre convenance
-