

# Pesto alla genovese



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m

🥛 lait 🥜 noix

Recette officielle codifiée par le Consorzio del Pesto Genovese : basilic génois DOP, ail de Vessalico, pignons italiens, Parmigiano Reggiano et Pecorino Fiore Sardo, huile d'olive Riviera Ligure DOP, gros sel. Pilé au mortier de marbre, jamais mixé.

italienne / ligure

## INGRÉDIENTS

|                                                                               |          |                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------|-------|
| □ gousse d'ail, de Vessalico de préférence                                    | 1        | □ parmigiano reggiano, DOP, 24 mois minimum, fraîchement râpé | 70 g  |
| □ gros sel                                                                    | 1 pincée | □ pecorino fiore sardo, DOP, fraîchement râpé                 | 30 g  |
| □ pignons de pin, italiens, crus — jamais grillés                             | 30 g     | □ huile d'olive extra-vierge, Riviera Ligure DOP, taggiasca   | 80 ml |
| □ feuilles de basilic génois, jeunes feuilles, lavées et parfaitement séchées | 50 g     |                                                               |       |

## PRÉPARATION

### — Préparation du mortier —

1. Sortir tous les ingrédients à *température ambiante*. Le basilic doit être parfaitement sec — l'humidité oxyde la chlorophylle au contact du sel.
2. Refroidir le *mortier en marbre* et le *pilon en bois d'olivier* au réfrigérateur 15 min avant de commencer (limite l'échauffement du basilic pendant le pilage).

### — Pilage —

3. Éplucher la *gousse d'ail* et la déposer dans le mortier avec quelques grains de *gros sel*. Écraser au pilon jusqu'à obtenir une pâte fine.
4. Ajouter les *pignons de pin* et piler jusqu'à obtenir une pâte crémeuse homogène.

Le sel joue le rôle d'\*\*\*abrasif\*\* : ses cristaux déchirent les fibres végétales et accélèrent le travail. Ne pas le remplacer par du sel fin.

### — Ajout du basilic —

5. Ajouter les *feuilles de basilic génois* en deux ou trois fois.
6. Piler avec un \*\*mouvement rotatif\*\* (pas vertical) en écrasant les feuilles contre la paroi du mortier. Continuer 8 min jusqu'à obtenir une crème vert vif.

*Mouvement clé : faire \*\*tourner\*\* le pilon en pressant les feuilles contre la paroi rugueuse du marbre. Le pilage vertical (comme pour l'ail) arracherait les feuilles au lieu de les écraser.*

*Si la pâte devient tiède au toucher, faire une pause et remettre le mortier au frais 5 minutes — la chaleur déclenche l'oxydation.*

— Incorporation des fromages —

7. Ajouter le *parmigiano reggiano* et le *pecorino fiore sardo*.
8. Mélanger au pilon par mouvements lents jusqu'à incorporation complète.

— Émulsion à l'huile —

9. Verser l'*huile d'olive extra-vierge* en filet, en mélangeant doucement au pilon ou à la cuillère en bois pour émulsionner.
10. Goûter et ajuster en sel. La sauce doit être \*\*fluide mais pas liquide\*\*, nappante, d'un vert intense et brillant.

— Service —

11. Utiliser immédiatement, à température ambiante — \*\*ne jamais chauffer le pesto directement\*\* (la chaleur détruit l'arôme du basilic et fait trancher l'émulsion).
12. Pour les pâtes : détendre la sauce avec \*\*2-3 cuillères d'eau de cuisson tiède\*\* (pas bouillante) avant d'enrober les pâtes hors du feu.

*Conservation : 2-3 jours au réfrigérateur dans un bocal, recouvert d'une fine couche d'huile d'olive pour isoler de l'air. Sortir 30 minutes avant usage. Se congèle bien sans les fromages — les incorporer après décongélation.*

10-ingredients-max