

🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m

🥛 lait 🥜 noix

Sauce italienne à base de basilic, pignons de pin, ail, parmesan et huile d'olive. La recette propose également plusieurs variantes avec d'autres herbes ou légumes.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ feuilles de basilic	40 g	☐ parmesan râpé	50 g
☐ gousse d'ail	1	☐ huile d'olive	8 càs
☐ pignons de pin, <i>nature ou grillés</i>	55 g	☐ jus de citron	2 càc

PRÉPARATION

Variantes : remplacer le basilic et les pignons par d'autres ingrédients selon la version souhaitée (voir notes en bas de recette).

1. Mixer les feuilles de basilic, la gousse d'ail et les pignons de pin dans un mixeur.
2. Ajouter le parmesan râpé, l'huile d'olive et le jus de citron. Mixer encore quelques secondes. Saler et poivrer selon goût.

Pesto à la coriandre : remplacer le basilic par 1 gros bouquet de coriandre et les pignons par 30 g de cacahuètes grillées non salées.

Pesto au fan de radis : remplacer le basilic et les pignons par 1 gros bouquet de fanes de radis, 30 g de poudre d'amandes, 3 branches de persil, 3 branches de sarriette, 1 feuille de sauge, 5 feuilles de basilic et du piment d'espelette.

Pesto de menthe : remplacer le basilic et les pignons par 30 feuilles de menthe et 30 g de poudre d'amandes.

Pesto d'épinards : remplacer le basilic par 80 g de jeunes pousses d'épinard.

Pesto d'ail des ours : remplacer le basilic et les pignons par 100 g de feuilles d'ail des ours et 30 g de poudre d'amandes.

Pesto de céleri-rave : remplacer le basilic et les pignons par 60 g de fanes de céleri-rave et 30 g de poudre d'amandes.

Pesto de côtes et feuilles de chou-fleur : remplacer le basilic par les feuilles et côtes de 2 choux-fleurs et 10 g de basilic frais.