 **Pesto**

**[](http://storage.canalblog.com/45/20/501700/55593960.jpg)**

**Pour 1 bol de pesto**

**- 90 g de feuilles de basilic  
- 3 gousses d'ail  
- 45 g de pignons  
- 100 g d'huile d'olive  
- 9 càs de parmesan râpé  
- 1 càc de sel   
- poivre du moulin**

* Laver les feuilles de basilic et les sécher soigneusement dans un torchon.
* Peler et dégermer l'ail.
* Mixer dans le bol du robot, le basilic, l'ail, les pignons, le sel et l'huile d'olive jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
* Verser le contenu du bol dans un petit saladier.

**À ce stade, vous pouvez congeler le pesto.  
Pour utiliser ensuite du pesto congelé, vous le ferez dégeler puis vous passerez à l'étape suivante.**

* Incorporer le parmesan râpé.
* Rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire et poivrer.