 **Pesto au basilic**

[Une image contenant Sauce verte, chutney, pesto, nourriture

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/09/pesto-au-basilic-dsc_5628_3206-copy.jpg) **Pour 1 bol de pesto**

**- 90 g de feuilles de** [**basilic**](http://recettes.de/basilic) **- 3 gousses d'ail  
- 45 g de** [**pignons**](https://recettes.de/pignon) **- 100 g d'huile d'olive  
- 9 càs de** [**parmesan**](https://recettes.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.  
**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.  
Le pesto est prêt