



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



**COUP
POUCE**



Pesto maison au basilic

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de feuilles de basilic tassées
- 2 cuillères à table de pignons
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 2 oz de parmesan râpé
- 1 1/2 oz de pecorino romano râpé
- 1/4 tasse d'huile d'olive

Portion(s)

1 portion

PRÉPARATION

1. Au robot culinaire, mélanger le basilic, les pignons, l'ail, le parmesan et le pecorino jusqu'à ce que le basilic soit finement haché. Verser l'huile en un mince filet en mélangeant jusqu'à ce que le pesto ait la texture désirée. (Le pesto se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

Votre  gouvernement

Apprenez-en plus sur l'importance de recycler ici 

