



Pesto Génois

De marmiton

10 min, 6 personnes

Ingrédients

Gros sel

3 gros bouquets de basilic frais à grandes feuilles

3 gousses d'ail

50 g de pignons de pin

4 cuillères à soupe de pecorino (ou de parmesan)

15 cl d'huile d'olive

Recette

1. Etape 1

Pilez le gros sel au pilon dans un mortier, ajoutez les feuilles de basilic et l'ail haché fin. Pilez pour les écraser en purée, puis ajoutez les pignons hachés fin.

2. Etape 2

Pilez encore jusqu'à obtenir une purée homogène; mêlez alors le fromage en pilant, puis l'huile d'olive.

Note de l'auteur

Les palais subtils utilisent 1 cuillère de parmesan (lait de vache) et 2 cuillères de pecorino (lait de brebis). Le pesto se garde plusieurs jours au frigo, pourvu que l'huile recouvre bien le basilic en surface.

