

Pesto Basilic

Ingrédients :

HUILE D'OLIVE	500 ML	GOUSSES D'AIL	2
BASILIC EN FEUILLE	200 G	JUS DE CITRON	1
PIGNONS DE PIN	100 G	PARMESAN RÂPÉ	150 G
SEL, POIVRE			



Ingrédients	Poids	Action	⚡ Réglage de Chauffage	⚙️ Vitesse	⌚ Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Parmesan râpé	150 g	Insérer dans la cuve	-	3500 tr/min	20 s	Ouvert	
Gousses d'ail	2						
Sel	-						
Pignons de pain	100 g						
2 Huile d'olive	500 ml	Verser dans la cuve	-	3500 tr/min	15 s	Fermé	
Jus de citron	1						
3 Feuilles de basilic	200 g	Incorporer	-	Turbo	10 à 15 sec		Laver et égoutter les feuilles de basilic avant de les incorporer à la préparation
4			-				Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez varier les variétés de basilic pour en modifier le goût (dark opal,...). Une fois que l'on ajoute le basilic à la préparation, vous pouvez soit réduire le pesto en purée en donnant des grandes impulsions à 4500 tr/min ou bien obtenir un pesto plus «brut» en seulement 2, 3 impulsions. L'ajout de basilic à la fin de la préparation permet d'obtenir un vert chlorophylle qui se conserve plus longtemps.