

PESTO (thermomix)



Ingrédients :

- 50 g de parmesan
- 50 g de pignons de pin
- 1 c à c de pâte d'ail
- 30 feuilles de basilic frais
- 150 g d'huile d'olive
- 1 pincée de sel de Guérande

Préparation :

- mettre dans le bol, le parmesan, les pignons, l'ail, le basilic, 100 g d'huile et mixer 30 secondes à vitesse 7
- puis racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter le reste de l'huile et le sel et mixer 30 secondes à vitesse 7
- à conserver au réfrigérateur !