

SAUCE PESTO

Janvier 2016 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 50 g de basilic vert frais
- ★ 100 g de pignons de pin
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 100 g de Parmigiano (parmesan)
- ★ 15 cl d'huile d'olive vierge
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Mortier/Pilon ou Mixer électrique

Préparation : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 9,00 € (Soit 2,25 € par personne)



Recette :

Effeuiller les tiges de basilic. Ciseler grossièrement les feuilles et les placer dans un mortier, ajouter une pincée de sel et commencer à piler, ajouter le fromage finement et fraîchement râpé, continuer à écraser, puis intégrer les pignons de pin, puis les gousses d'ail grossièrement concassées, poivrer, et tout en continuant d'écraser le tout au pilon, verser petit à petit l'huile d'olive jusqu'à obtenir un mélange homogène. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Au moment de consommer, diluer la sauce avec 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes, ajouter à celles-ci égouttées, bien mélanger, réchauffer à la poêle rapidement et servir aussitôt.

i La **sauce pesto** est une recette classique italienne originaire de Gênes (Ligurie) et qui est servie traditionnellement avec les pâtes fraîches : linguines, tagliatelles, ... et aussi les gnocchis. Utiliser du basilic vert à petites feuilles. On peut remplacer les pignons (très chers) par des cerneaux de noix ou des noix de cajou (ce n'est plus alors, le pesto original). Le parmesan est souvent remplacé par un mélange 1/3 pecorino - 2/3 Parmigiano, râpé au moment de l'emploi. En Provence le *pistou* est un pesto sans les pignons de pin. L'élaboration de la sauce au mixer électrique est plus rapide mais moins goûteuse qu'au mortier et pilon.