



## Pesto à ma façon



*C'est sûr, vous ne trouverez pas ici la recette traditionnelle héritée de la grand-mère italienne ni celle très savante qui demande LA bonne huile, LA variété parfaite de basilic et bien sûr de passer une bonne-demi heure à piler.*

*Rien de très protocolaire donc, mais juste une petite préparation rapide pour éviter de recourir aux sauces du commerce tout en allégeant la recette, car cette sauce est assez riche en graisses.*

### Ingrédients (pour 70 g de pesto) :

- 25 g de feuilles de basilic
- 20 g de parmesan
- 1 petite gousse d'ail dégermée
- 30 ml d'huile d'olive (soit 3 cuillères à soupe)
- pour lier la sauce : 10 g de poudre d'amandes - j'ai remplacé par de la mie de pain.
- sel

### Préparation :

Passer à la moulinette les feuilles de basilic (ouais, bon, normalement il faudrait le spiler au mortier). Ajouter le parmesan, l'ail et la poudre d'amandes ; saler.

Mixer à nouveau puis incorporer l'huile d'olive en filet. Mixer jusqu'à obtenir une consistance parfaitement homogène. On peut rajouter un peu d'huile d'olive selon son goût.

Réserver au frais dans un récipient fermé jusqu'à utilisation.

Le 28 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/28/index.html>