



UTILISER LE BASILIC FRAIS

Huile au basilic : 250g huile d'olive - 1 bouquet de basilic -

Chauffer l'huile d'olive à t° moyenne dans une petite casserole. Ajouter le basilic en l'immergeant complètement. Arrêter le feu sous la casserole. Couvrir la casserole et laisser 1/4 d'heure. Au bout de ce temps, passer au tamis l'ensemble au dessus d'un bol, en appuyant avec une cuillère en bois sur le basilic. Transvaser à l'aide d'un entonnoir dans une [bouteille à sauce](#). Garder à température ambiante.

Beurre au basilic : 150g beurre doux pommade - 12 feuilles de basilic - 2 gousses d'ail - 1 càc fleur de sel -

Mixer le beurre. Ajouter les feuilles de basilic légèrement ciselées, les gousses d'ail pressées au [presse-ail](#) et la fleur de sel. Mixer jusqu'à votre convenance. Poser dans un film alimentaire. Rouler, fermer les deux extrémités en serrant bien. Entreposer au réfrigérateur. A utiliser sur des pâtes, sur des moules, sur une truite, sur de la viande...

Pesto au basilic : 50g pignons juste chauffés à la poêle (bien surveiller, il ne faut pas qu'ils brunissent) - 2 gousses d'ail - une belle poignée de feuilles de basilic - 60g parmesan fraîchement râpé - 1 belle pincée de fleur de sel - 15 à 20 cl d'huile d'olive -

Mixer le basilic, les pignons de pin, les gousses d'ail, la fleur de sel, le parmesan. Verser tout en mixant l'huile d'olive, plus ou moins à votre convenance. A conserver dans un pot de confiture entreposé au réfrigérateur.