Sauce pesto

Ingrédients :

- 3 à 5 gousses d'ail (selon la taille des gousses et le goût de chacun/chacune)
- Un bouquet de basilic frais (50 gr.)
- 100 gr. de parmesan
- Une poignée de graines de tournesol ou de pignons (15 gr.)
- 2 dl. d'huile d'olive (meilleure si c'est extra vierge)

Recette :
Éplucher les gousses d'ail, les couper en deux dans la longueur et retirer le germe
Laver le basilic, l'essorer et enlever les tiges.
Couper en copeaux le parmesan.
Mélanger les feuilles de basilic, l'huile d'olive, les graines et le parmesan dans un mixer électrique (ou dans un récipient à l'aide d'un mixeur-plongeur). Ajouter peu à peu les gousses d'ail jusqu'à obtention du goût souhaité.

A déguster avec des pâtes, sur du pain grillé, en sandwich, en salade (par exemple avec des tomates et de la mozzarella) ou pour agrémenter une pizza.

Conserver la sauce supplémentaire au frais et dans un récipient fermé (pour les personnes seules ou en couple, elles peuvent aussi mettre l'excédent au congélateur).

Bon appétit