

Le Pesto



Recette, suggérée par Sébastien, modifiée et réalisée par Annie

- Ail : une gousse
- Huile d'olive : 8 cuillères à soupe environ
- Piment d'Espelette
- Feuilles de basilic : 50 g
- Tome de chèvre

Râper la tome de chèvre. Mixer le basilic avec l'ail.

Ajouter le fromage râpé, l'huile d'olive puis le piment d'Espelette.

Pour un plat de pâtes au pesto rajouter des tomates fraîches.

Ce pesto peut se garder au réfrigérateur 1 à 2 mois sans problème.

APETITU ON

