

Congélation Pesto



Ingrédients

60 g de basilic (très frais) - 30 g de pignons de pin - ½ gousse d'ail - 8 cuill à soupe d'huile d'olive extra vierge - 1 pincée de sel

Préparation

Retirer toutes les feuilles de basilic puis les laver sans les écraser et les laisser égoutter. Poser les feuilles sur plusieurs couches de papier absorbant puis les enrouler sans appuyer pour qu'elles perdent toute l'eau.

Mixer le basilic avec l'ail, les pignons et une pincée de sel quelques instants.

Ajouter les deux tiers de l'huile et refaire quelques tours.

Verser l'huile restante.

Transvaser le pesto dans les coupelles posées sur un support rigide et mettre aussitôt au congélateur.

Une fois congelé, retirer le pesto des coupelles et les placer dans un sac de congélation bien fermé.

Juste avant utilisation, décongeler une portion de pesto puis ajouter du parmesan râpé et mélanger.