

Pesto à la fleur d'ail, basilic et parmesan

- Remplir le robot culinaire de fleur d'ail (65%) et de basilic (35%) et broyer.
- Ajouter une tasse de noix hachées (noix de pin, noix de grenoble ou même graines de tournesol rôties, au goût)
- Ajouter 1 ½ Tasse de parmesan râpé
- Mélanger tous les ingrédients au robot en ajoutant doucement de l'huile d'olive jusqu'à ce que le tout ait la consistance désirée.
- Goûter, puis ajouter du sel de mer au goût
- Mettre en pots et réfrigérer ou congeler en petites portions pratiques.