

Pesto génois

Rendement: 125 ml (1/2 tasses)
Préparation: 15 minutes

Équipement: Mortier et pilon, couteau de chef,
râpe

Ingrédients:

Méthode:

	Métrique	Impérial	
Gros sel	5 ml	1 c/thé	<ul style="list-style-type: none">Éplucher et hacher grossièrement les gousses d'ail et les pignons. Verser le sel, l'ail et les pignons dans le mortier et écraser.
Ail	4 gousses	4 gousses	
Pignons , noix ou pistaches	45 g	1/4 tasse	
Basilic génois	100 g	1/2 tasse	
Persil italien	10 ml	2 c/thé	
Poivre du moulin	5 ml	1 c/thé	<ul style="list-style-type: none">Laver et assécher les herbes. Hacher le basilic et le persil grossièrement. L'ajout de persil est facultatif mais intensifie la couleur verte!
Huile d'olive	100 ml	1/3 tasse	
Parmesan râpé	60 g	1/4 tasse	<ul style="list-style-type: none">Ajouter les herbes et le poivre dans le mortier et piler en pâte lisse.Ajouter l'huile progressivement en tournant, comme pour faire une mayonnaise, jusqu'à consistance d'une crème épaisse.Incorporer le fromage. Couvrir jusqu'au moment de l'utilisation.Avant de servir le pesto avec des gnocchi ou des pâtes longues (cheveux d'ange ou spaghettini), on dilue le pesto avec un peu d'eau de la cuisson des pâtes. Servir avec du parmesan râpé à part.

