Pesto maison

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

100 grammes de parmesan (coupé en morceaux)
1 poignée de pignons de pin
1 gousse d'ail (pelée)
1 poignée de basilic (feuilles et branches)
1 1⁄2 décilitres d'huile d'olive
1⁄2 citron (le jus)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Versez le parmesan, les pignons, l’ail pelé et le basilic frais dans un blender.**
2. **Ajoutez l’huile d’olive et mixez pour obtenir un pesto lisse.**
3. **Ajoutez le jus de citron et goûtez.**
4. **Salez et poivrez.**