

Petites recettes très italiennes

lundi 3 décembre 2007, par [la rédaction](#)



D'abord une recette facile,

il Pesto

Italie ... ou Provence ... c'est le même mot.

Il provient du latin **Pestare** qui signifie écraser car il est indispensable d'écraser les feuilles de basilic au mortier pour bien les incorporer à la préparation. C'est comme un coup de soleil qui entre dans votre cuisine pour tartiner, assaisonner les pâtes ou un potage aux légumes, rehausser la saveur de légumes cuits à la vapeur, un poisson grillé, etc.

Ingrédients

250 ml de feuilles de basilic
3 gousses d'ail
3 c. à s. de parmesan
3 c. à s. de pignons ou de noix de Grenoble
huile d'olive

Préparation

piler au mortier (ou, à défaut passer au robot) tous les ingrédients sauf l'huile ;
ajouter un filet d'huile d'olive et fouetter à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse.