

La sauce qui change tout : Le Pesto

Pour environ 4 personnes :

- Un gros bouquet de basilic frais
- du parmesan frais pour le rapper (environ 75g)
- 100g de pignons de pain
- De l'huile d'olive de bonne qualité.

Mettez tous les ingrédients dans le mixer. Quand le pesto a une bonne consistance vous pouvez arrêter de mixer, sinon ajoutez un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Et pour réhausser le tout : 1CS de jus de citron et un peu de son zeste pour donner du peps !