

## *PESTO MAISON* *AU BON GOÛT D'ITALIE*

**1/**

Effeuillez le bouquet de basilic et jetez les tiges.

**2/**

Epluchez et hachez grossièrement les deux gousses d'ail.

**3/**

Dans le bol d'un mixeur, placez les feuilles de basilic, l'ail, les noix de cajou et le parmesan. Mixez à fond.

**4/**

Incorporez l'huile en la faisant couler doucement, tout en laissant le mixeur tourner. Quand le pesto est homogène, assaisonnez selon les goûts.

### **VOUS AVEZ LA FLEMME DE CUISINER ?**

Chez Gusto Al Dente vend ses pots de pesto fait-maison au 135 rue Lamarck et il suffit de passer pour en glisser un dans sa valise d'été !

### **INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES**

100 gr de tomates séchées  
30 gr de noix de cajou grillées au four  
40 gr de parmesan  
2 gousses d'ail  
2 gr de poivre  
1 bouquet de basilic  
50 gr d'huile d'olive  
1 tomate fraîche

