



Pesto génois à l'huile d'olive de la Vallée des Beaux-de-Provence AOP

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 1 pot

Ingrédients

2 gousses d'ail

50 g de feuilles de basilic

100 g de parmesan râpé

10 cl d'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

15 g de pignons de pin

1 pincée de gros sel

Peler puis couper les gousses d'ail en quartiers.

Dans un blender, mixer l'ail, les feuilles de basilic et une pincée de gros sel.

Ajouter ensuite les pignons de pin et, petit à petit, le fromage, et continuer jusqu'à obtention d'une sauce verte homogène.

Ajouter enfin l'huile d'olive et mélanger.

Servir immédiatement avec des pâtes ou mettre dans un bocal en verre hermétique et réserver au réfrigérateur.

Le pesto génois peut aussi s'utiliser comme base de pizza, pour aromatiser des feuilletés apéritifs, des mini cakes à emporter en pique-nique, dans une tarte au chèvre ou aux courgettes. Le mieux c'est d'y goûter et vous aurez plein d'idées.

© Magali Ancenay de Luca pour [Huiles & Olives](#)