

PESTO DE BASILIC AUX AMANDES



INGRÉDIENTS :

POUR UN BOCAL D'ENVIRON 350G :

- 100g de basilic
- 100g d'amandes complètes (ou déjà émondées)
- Le jus d'1 citron jaune
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre
- 15cl d'huile d'olive

PRÉPARATION :

Commencez par faire tremper vos amandes pendant au moins 12h. Pour se faire, recouvrez-les simplement d'eau. Une fois trempées, égouttez-les. Personnellement, j'ai préféré émonder mes amandes afin de ne pas avoir de petits morceaux de peau qui auraient pu créer une texture peu agréable. Cela demande un peu de temps, mais je recommande malgré tout de passer par cette étape. Si vous êtes pressé.e, vous pouvez choisir des amandes déjà émondées ou passer directement à l'étape suivante !

Étape suivante n'étant autre que le : mixeur (ou un mortier, mais il vous faudra force et courage !).

Dans le bol de votre mixeur, mettez tous vos ingrédients et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (ce qui nécessitera peut-être d'aller racler un peu les bords de votre mixeur jusqu'à obtenir la texture parfaite !). J'ai tendance à préférer mon pesto plutôt crémeux, mais n'hésitez pas à rajouter un petit peu d'huile d'olive progressivement si vous souhaitez une texture plus fluide !

Votre pesto est désormais prêt : vous pouvez le conserver au frigo pendant plusieurs jours et vous en servir pour accompagner vos pâtes, vos burgers, légumes, etc. Pour une meilleure conservation, vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive sur votre pesto avant de fermer votre bocal.