

## Recettes de pesto

Pour la préparation au mélangeur, réduire les herbes et l'ail en purée, puis ajouter les noix et le fromage. Pour terminer, verser l'huile en un filet pendant que le mélangeur tourne jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

### Pesto au basilic

2 T. de basilic frais  
2 gousses d'ail  
½ T. de pignons  
¾ T. de Parmesan râpé  
2/3 T. d'huile d'olive

Donne environ 1 ½ tasse

Délicieux sur des tomates mûres et du mozzarella frais.

### Pesto à la menthe

3 T. de menthe fraîche  
6 gousses d'ail  
½ T. de pignons  
Jus d' ½ à 1 citron  
1 T. d'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

Donne environ 2 tasses

Servir sur des pâtes, de l'agneau, du poulet ou du lapin grillé. Accompagner de tranches de tomates ou de courgettes grillées et de courge d'été jaune.

### Pesto à l'origan

2 T. d'origan frais  
4 gousses d'ail  
1 T. de noix de Grenoble  
½ T. de Romano râpé  
2/3 T. d'huile d'olive  
1/3 T. d'eau

Donne environ 2 tasses

Servir sur des raviolis ou des tortellinis.

### Pesto à la roquette

2 T. de roquette  
½ T. de basilic  
3 gousses d'ail  
¼ T. de noix de Grenoble  
Jus d'un citron  
1/3 T. de Romano râpé  
½ T. d'huile d'olive

Donne 1 ½ tasse

Ajouter au bouillon de poulet pour donner une note originale à la soupe. Mélanger à la mayonnaise et servir sur une salade de pommes de terre rouges ou comme sauce sur le poisson poché.

### Pesto à la coriandre

2 T. de coriandre vietnamienne  
2 gousses d'ail  
1/3 T. de pignons  
½ T. de Parmesan râpé  
2 c. à table de jus de limette frais  
¼ T. d'eau  
¼ T. d'huile d'olive  
½ c. à thé de sel  
Pincée de poivre noir du moulin

Donne environ 1 ½ tasse

Ajouter des tomates séchées au pesto et l'étendre sur du pain campagnard. En mélanger aux œufs brouillés ou en enduire le poulet grillé 10 minutes avant la fin de la cuisson.