

## Pistou



Durée : 15 min. ( 15 min. de préparation )  
pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 gros bouquet de basilic
- 3 gousses d'ail
- 60 gr de parmesan rapé
- 50 gr de pignons
- 10 cl d'huile d'olive
- sel

### Préparation

1. Rincez les feuilles basilic, épongez-les et ciselez-les finement.
2. Pelez les gousses d'ail et écrasez-les dans le mortier.
3. Ajoutez le parmesan et les pignons, écrasez-les avec l'ail.
4. Ajoutez l'huile et le sel, mélangez bien.
5. Versez le pistou dans un bocal et utilisez-le dans les 24 heures.
6. Servez ce pistou en accompagnement de pâtes.

Source : [Épicurien](#)