

Pesto au basilic et aux arachides



Le versatile pesto fait du chemin! Qu'il soit utilisé de façon traditionnelle avec des pâtes ou badigeonné sur une pizza ou dans un sandwich, il peut être préparé quelques jours à l'avance afin d'être prêt à utiliser ou congelé.

Temps de cuisson : 30 minutes
Donne environ 1 tasse (250 ml)

Ingrédients :

½ tasse	arachides grillées	125 ml
3	gousses d'ail hachées	3
4 tasses	feuilles de basilic tassées	1 litre
½ tasse	huile d'olive	75 ml
½ tasse	parmesan fraîchement rapé	25 ml
	sel et poivre au goût	

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350°C. Placer les arachides sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et faire griller au four pendant environ 5 minutes.
2. Mettre les arachides, grillées et refroidies et l'ail dans un robot culinaire. Broyer jusqu'à ce qu'elles soient hachées grossièrement. Ne pas trop broyer : on obtiendrait du beurre d'arachide. Ajouter les feuilles de basilic et mélanger avec les autres ingrédients jusqu'à ce qu'une purée commence à se former.
3. En faisant fonctionner le robot, verser doucement l'huile en filet pour obtenir un mélange homogène. Ajouter 2 c. à table (25 ml) d'huile pour obtenir un pesto plus liquide. Verser dans un bol et ajouter le parmesan, du sel et du poivre au goût. Délicieux en sauce pour les pâtes ou en garniture sur un sandwich ou une pizza.