

Une recette qui sent bon le basilic, avec une belle onctuosité. Prévoir d'en produire une double voire une triple quantité et d'en congeler un, deux, trois petits pots pour cet hiver, en apéritif, ou comme sauce.

Trempage : 2 à 4 heures

Préparation : 15 mn

Portion : env. 375 ml soit 1 1/2 tasse

Ustensile : Blender

Ingrédients :

- 75 gr (1/2 tasse) de pistaches (ou noix de Grenoble)
- 50 gr (1/3 tasse) de noix de cajou
- 60 gr (1 tasse) de basilic frais (feuilles et tiges) bien tassé
- 1 1/2 gousse d'ail ou 1/2 c. à soupe de purée d'ail
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive
- 1/2 c.café de sel de mer
- « 10 - 20 gr de parmesan ou pécorino râpé » pour la version avec les noix de Grenoble

Faire tremper les pistaches et les noix de cajou pendant 2 heures. Si vous utiliser des noix de Grenoble pas besoin de trempage. Bien rincer après le trempage.

Au mélangeur/blender, réduire tous les ingrédients en une pâte crémeuse et onctueuse.

Quelques suggestions :

En tartine sur une baguette rustique, frottée au préalable d'ail et toastée.

Sur des pâtes complètes (quinoa, lentilles, petits pois) ou crues

Sur des courgettes ou aubergines passées au four

Pour farcir des têtes de champignons de Paris

Avec un excellent fromage à pâte dure au lait cru

Miami quel régal ...je m'en vais de ce pas en produire quelques bocaux

A samedi prochain pour une nouvelle recette.

Wendy G.