

## Pesto au basilic à la manière de Marlyse

Ingrédients:      2 bonnes poignées feuilles de basilic  
                         1,1 dl huile d'olive  
                         2 gousses d'ail frais  
                         75 g. parmesan râpé  
                         100g amandes **mondées** moulues  
                         1 c c sel  
                         poivre

Mixez le basilic et l'ail avec l'huile d'olive.

Ajoutez les amandes, le parmesan, le sel et le poivre.

Mélangez le tout avant de mettre en pot (pot en verre).

Tassez bien la masse et recouvrez-la (afin qu'elle ne s'oxyde pas) d'une fine couche d'huile. Cette dernière opération est à répéter chaque fois que vous piochez dans le pot.

Cette quantité donne à peu près 300g de pesto prêt.

Pour une portion bien corsée, on compte 40g de pesto.

Pour le servir:

Dans un bol, prélevez un peu d'eau de cuisson des pâtes (env. 1cs par portion), et brassez avec le pesto. Cela a l'avantage de le tempérer et de pouvoir mieux le mélanger avec les pâtes...

Bon appétit...