



## Huile de basilic et pistou

06/09/2011 à 15h09

Par [Stéphane Grillon](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 1 personne(s)

### Ingrédients :

- 10 bottes de basilic
- ½ l d'huile d'olive
- 1 ou 2 gousses d'ail
- Quelques pignons de pin

### Préparation :

Mixez le basilic et l'huile d'olive, attendez 1 journée avant de filtrer au chinois fin. Réservez l'huile de basilic puis remixez le basilic qui reste dans le chinois avec 1 ou 2 gousses d'ail, et un peu de pignons de pin: vous obtenez un pistou.

A conserver au frais !