



Huile de basilic et pesto

06/09/2011 à 15h09

Par [Stéphane Grillon](#)

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

10 bottes de basilic
½ litre d'huile d'olive
2 gousses d'ail
Parmesan

Préparation :

- Mixez le basilic et l'huile d'olive, attendez entre ½ heure et 3 jours maximum avant de filtrer au chinois fin;
- Réservez l'huile dans un endroit sec puis remixez le parmesan qui reste dans le chinois avec 2 gousses d'ail: vous obtenez un pesto basilic. A conserver au frais