

BASÍLÍC



Nom scientifique : *Ocimum basilicum*

Famille : Labiacées, lamiacées, Labiées

Couleur de la fleur : Blanche

Ne pas confondre avec : La menthe
(feuilles velues)

Période de plantation : Printemps

Période de semé : Avril – Mai

Sensibilité : résistant aux maladies et aux insectes

Besoins : Mi-ombre et sol riche en humus et bien drainé

Qualités gustatives : utilisé comme condiment frais ou en tisane et infusion

Recette : Pesto au basilic maison

Pour : 4 personnes

Difficulté : Facile, 5 min

Ingrédients :

- 40g de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 55g de pignons de pin
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 50g de parmesan
- Sel / poivre

Préparation :

- 1- Râper le parmesan. Épluchez la gousse d'ail et coupez-la en 2
- 2- Mixer le basilic, l'ail et les pignons. Ajoutez le parmesan, l'huile de l'olive, le jus de citrons et mixer à nouveau quelques secondes
Saler, poivrer
- 3- Servez le pesto avec des pâtes ou un poisson blanc (Cabillaud, Merlu, Colin)

Bon app'