

# Pesto sauge/basilic

(pour 4 personnes)



## Ingrédients :

20 g de feuilles de sauge  
70 g de feuilles de basilic  
60 g de pistaches  
30 g de parmesan  
1 à 2 gousses d'ail  
Sel  
8 à 10 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Poivre

## Préparation :

Mixez tous les ingrédients avec environ 5 cuillères à soupe d'huile d'olive.  
Ajoutez peu à peu l'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte consistante.  
Assaisonnez le pesto de sel et de poivre. Le pesto sauge/basilic accompagne toutes les variétés de pâtes, les gnocchis, le poisson, ou les tartines de pain grillées.

## Astuce :

Dans un bocal fermé, recouvert d'huile d'olive, le pesto sauge/basilic se conserve pendant environ deux semaines au réfrigérateur.

Cette recette nous vient de Marianne Bigler.

Vous trouverez d'autres recettes saines sur [www.avogel.ch](http://www.avogel.ch).

