

Pistou

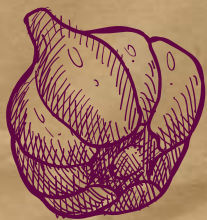
DÉLICIEUX

Un classique

Humm !

Végétarien

EXQUIS



Pistou

Lavez l'ensemble des feuilles de basilic.
Séchez-les et ciselez-les très finement.
Pelez les gousses d'ail et écrasez-les dans un
mortier.

Ajoutez dans le mortier le parmesan et les
pignons.

Ajoutez ensuite l'huile et le sel.
Mélangez soigneusement le tout.

Vous pouvez servir ce pistou en
accompagnement de pâtes.

Il pourra se consommer dans les 24 heures.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1 bouquet de basilic

3 gousses
d'ail

60gr de parmesan
râpé

50gr de pignons

10cl d'huile
d'olive

Sel

