

Pesto Maison aux Cajous et Ail Confit



Ingrédients :

- 2 tasses de **feuilles de basilic frais** bien tassées
 - ½ tasse de **parmesan râpé** (idéalement frais)
 - ⅓ tasse de **noix de cajou** grillées (non salées)
 - 1 gousse d'**ail cru**
 - 2 gousses d'**ail confit**
 - ½ tasse d'**huile d'olive extra-vierge**
 - 1 c. à thé de **vinaigre de cidre de pomme**
 - 1 **mini goutte de sucre** (ou une pincée, juste pour équilibrer)
 - Sel et poivre, au goût
-



Préparation :

1. Dans un robot culinaire, combiner le basilic, les cajous, le parmesan, l'ail cru et l'ail confit.
 2. Pulser quelques secondes jusqu'à obtention d'une texture granuleuse.
 3. Tout en gardant le robot en marche, verser l'huile d'olive en filet pour lier la sauce.
 4. Ajouter le vinaigre de cidre et la mini goutte de sucre. Assaisonner avec sel et poivre.
 5. Mixer de nouveau jusqu'à une consistance lisse, mais encore un peu texturée.
-

Conservation :

- Se garde **3 à 5 jours au réfrigérateur**, dans un contenant hermétique.
- Recouvrir d'un filet d'huile d'olive pour éviter l'oxydation.
- **Congelable** en portions individuelles (ex. : moules à glaçons).