magimix

PESTO ROSSO

Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 1 bol

- 1 bouquet de basilic - 50 g de parmesan râpé - 100 ml d'huile d'olive - 2 brins de romarin - 2 petites gousses d'ail - 50 g de pignons de pin - 200 g de tomates séchées - 1 échalote

1. Installez la cuve transparente. Lavez le basilic et le romarin, effeuillez-les et séchez-les. Pelez les gousses d'ail, coupez-les en deux et ôtez le germe central. Pelez l'échalote et coupez-la en deux. Coupez les tomates séchées en morceaux.

2. Placez tous les ingrédients (sauf l'huile) dans la mini cuve et mixez 1 minute environ en programme ROBOT jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Ajoutez l'huile par la goulotte en laissant tourner l'appareil.

Cook Expert ■

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires !Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »