Tiens, il pleut des grenouilles! Sans doutes sommes nous soumis aux sept plaies d'Egypte. Pour nous en délivrer on doit laisser partir les blingdés dans les paradis fiscaux sans les embêter sinon nous subirons la malédiction socialiste jusqu'à être noyés dans une mer d'emmerdements.

Voilà pourquoi je vous propose quelques recettes de pesto. Cette préparation simplissime qui donne au moindre plat de nouille l'allure d'un chef d'oeuvre culinaire!

ANDIAMO

PESTO AUX FINES HERBES

Pour les pâtes ou le riz

Préparation 15 minutes

Cuisson 20 minutes

3 c à soupe de basilic haché grossièrement (vous l'insultez vigoureusement)

2 c à café d'origan

3 c à soupe de persil plat haché

2 gousses d'ail

Gros sel

50 g de parmesan râpé

9 à 10 cl d'huile d'olive.

Mettre les herbes dans un grand mortier (en conserver une c à soupe pour la fin). Ecraserl'ail avec le plat d'un couteau, l'éplucher etl'ajouter dans le mortier. Ajouter un peu de sel. Piler jusqu'à obtenir une bouillie.

Ajouter le parmesan, et bien mélanger. Incorporer doucement l'huile jusqu'à obtenir une pâte épaisse que vous salerez et poivrerez.

Lorsque vous aurez fait cuire les pâtes, garder une à deux c à soupe d'eau de cuisson qu'on verse dans le pesto. Assaissoner les pâtes avec la préparation et rajouter le c à soupe d'herbes fraîches.

Le pesto se fait au feeling suivant les ingrédients disponibles. J'en ai testé plusieurs (noisettes basilic, huile de noix noix pilées ect).