AiL MA COCOTTE!

PÂTES AU PESTO

1. Effeuillez et lavez les feuilles de basilic. Séchez-les délicatement sur un torchon.
2. Râpez le parmesan et le pecorino.
3. Pelez la gousse d'ail. Mettez-la dans le mortier avec les pignons. Broyez-les jusqu'à l'obtention d'une pâte (pour une version plus simple et rapide, utilisez un mixeur. Regardez en bas de page pour des conseils).
4. Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes selon les indications figurant sur l'emballage pour une cuisson « al dente ».
5. Pendant la cuisson des pâtes, ajoutez dans le mortier les grains de sel et les feuilles de basilic, sans trop les tasser et en réservant une dizaine de petites feuilles pour le dressage. Procédez en plusieurs fois si votre mortier n'est pas assez grand. Écrasez en faisant un léger mouvement de rotation du pilon contre la paroi du mortier. C'est un peu long, il faut écraser les ingrédients consciencieusement jusqu'à extraire le jus des feuilles de basilic.
6. Ajoutez le parmesan et le pecorino râpés. Mélangez à nouveau à l'aide d'une cuillère. Puis versez l'huile d'olive en filet tout en mélangeant pour que la pâte devienne crémeuse. Essayez d'être rapide pendant toute la réalisation du pesto pour qu'il ne s'oxyde pas.
7. Égouttez les pâtes, mettez-les dans un plat de service avec le pesto. À l'aide de deux cuillères, mélangez longuement pour bien lier le pesto aux pâtes. Goûtez et rajoutez un peu d'huile d'olive si besoin. Parsemez de feuilles de basilic et servez aussitôt.

💡 Pour une version simple et rapide (celle que je fais car ce n'est pas si facile de broyer les ingrédients au mortier !), mettez-tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur et ajoutez l'huile d'olive en filet petit à petit. Attention, ne mixez pas trop longtemps et faites-le par à-coups, il ne faut chauffer le pesto. C'est une sauce qui s'utilise froide, il ne faut ni la chauffer dans la casserole, ni dans le bol du robot, elle perdrait de ses qualités organoleptiques.

Assez facile
45 mn de préparation
3 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un grand mortier (pour les puristes) ou d'un mixeur (pour une version plus simple et rapide)

- 400 g de **pâtes** (sur la photo du haut c'était des capellini mais prenez vos pâtes préférées)
- Environ 4 bottes (60 g à 70 g de feuilles) de **basilic**
- 30 g de **pignons de pin**
- 50 g de **parmesan** (de préférence du 24 mois)
- 30 g de **pecorino** (de préférence du pecorino fiore sardo DOP)
- 1 gousse d'**ail**
- 50 ml d'**huile d'olive**
- 3 g de **gros sel de mer**
- **Poivre** du moulin

Variantes :

Dans la recette originelle, le basilic est de Gênes et l'ail de Vessalico (il a un goût plus délicat), mais vous pouvez utiliser de l'ail et du basilic bien de chez nous ;-)
Vous pouvez augmenter la quantité de parmesan et ne pas mettre de pecorino.
Pour une version moins coûteuse, remplacez les pignons par des amandes ou noisettes en poudre (ou émondées).
Vous pouvez rajouter 1/2 jus de citron, du persil ou de l'origan, du bouillon....
Il y a beaucoup d'autres variantes de pesti, par exemple des pesti rouges comme celui sur la photo du bas : ajoutez 4 tomates moyennes pelées et ½ bouquet de persil effeuillé que vous mixerez avec les autres ingrédients.
Il y a également des pesti à base de fanes de carottes, persil, roquette, épinards, pistaches...
Pour une version avec des noix de cajou et des épinards, regardez en bas de page.