

Pistou au Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|----------------------------|
| - BASILIC | 1 bouquet (40-45 feuilles) |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 4 |
| - HUILE D'OLIVE | 40 ml |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Placez les feuilles de basilic ciselée dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine avec les gousses d'ail.
- Fermez sans le gobelet doseur.
- Programmez 30 secondes/vitesse 5 et versez doucement l'huile à travers l'orifice.
- Repoussez le pistou au fond du bol, salez et poivrez puis programmez 30 secondes/vitesse 6 avec le gobelet doseur.
- Transvasez dans un plat creux. Rectifiez l'assaisonnement.
- Réservez au frais.

