

Pesto tha

Recette pour 4 personnes

Description

Un pesto fait à base de basilic tha et de feuilles de limes kaffir

L'astuce du chef

L'absence de parmesan dans cette recette est intentionnel, celui-ci pourrait rappeler un peu trop le pesto italien, cependant c'est une question de goût...

Ingrédients

Pour le pesto

- 1 Botte(s) Basilic thaï
- 15 Ml Amandes effilées
- 3 Feuille(s) Feuille(s) de lime kaffir
- 1 Gousse(s) Ail
- 100 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Jus de lime

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

Pour le pesto

En premier lieu faire torréfier les amandes. Éplucher et enlever le germe de l'ail. Enlever la nervure centrale de la feuille de kaffir. Défeuiller le basilic et presser le jus de la lime. Déposer les amandes, le basilic, le kaffir et l'ail dans le robot culinaire et réduire en pâte. En filet ajouter l'huile d'olive jusqu'à la consistance désirée. Ajouter le jus de lime à l'aide d'une spatule pour éviter de faire blanchir le pesto. Sel et poivre.

Bon appétit!