**Sauce façon pesto :**

**Ingrédients :**

* 50g de salade
* 25g de pignons de pins ( ou noisette)
* 25g de parmesan
* ½ gousse d’ail ou aillet
* 4 cuillères à soupe d’huile d’olive

**Réalisation :**

Laver sécher les feuilles de basilic.

Éplucher la gousse d’ail et la hacher finement ( laver l’aillet et le couper finement)

Mixer ensemble l’ail, les feuilles de basilic et les pignons de pins.

 A déguster avec des tomates en saison ou des pâtes, du riz…..