



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Pesto au basilic et aux épinards

Ingrédients

4 tasses (1 litre) d'épinards
2 tasses (250 ml) de feuilles de basilic
½ tasse (125 ml) d'huile de canola ou d'olive
½ tasse (125 ml) de fromage parmesan, râpé
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron frais
1 c. à soupe (15 ml) d'ail haché
¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
¼ c. à thé (1,25 ml) de poivre

Préparation

Dans un robot culinaire ou un mélangeur, mettre les épinards, les feuilles de basilic, l'huile, le fromage parmesan, le jus de citron, l'ail, le sel et le poivre. Battre jusqu'à consistance lisse, environ une minute. Bien mélanger et servir avec vos pâtes favorites ou des pâtes zucchini (taillés au spiraleur). Le pesto se conserve bien pendant deux semaines au réfrigérateur ou peut être congelé.