

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Confit de Basilic



Ingrédients (pour un petit pot) :

- Un beau bouquet de basilic
- 3 gousses d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- sel et poivre

Réalisation :

- Effeuillez et lavez les feuilles de basilic
- Mettez dans le bol d'un mixer les feuilles de basilic et les gousses d'ail épluchées et mixez par à-coup en faisant couler l'huile d'olive
- Ajoutez le sel et poivre et mixez jusqu'à obtention d'une pâte
- Remplissez un petit pot et mettez au frais
- Vous pouvez le conserver au frais en faisant le niveau d'huile (vroum, vroum) entre chaque utilisation