



PÂTES AU PESTO BASILIC

Difficulté



4 personnes



Ingrédients

- 50g de basilic frais
- 50g de parmesan râpé
- 100g de pignons de pin
- 2 gousses d'ail
- 20cl d'huile d'olive
- 400g des pâtes de votre choix

Recette à suivre

1. Cuisson des pâtes

Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée. Egouttez-les en gardant une tasse d'eau de cuisson.

2. Préparer le pesto

Dans un mixeur ou mortier mélangez le basilic frais, les pignons de pin, le parmesan râpé, les gousses d'ail et rajoutez une pincée de sel si vous le souhaitez.

Mixez le tout en versant l'huile d'olive en filet jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Ajoutez un peu d'eau de cuisson des pâtes pour ajuster la consistance.

3. Assembler le plat

Mélangez les pâtes chaudes avec le pesto, en incorporant un peu d'eau de cuisson si le mélange semble trop épais.

4. Servir

Servez chaud, avec un peu de parmesan râpé en plus et quelques feuilles de basilic pour la décoration. Bon appétit !



SOUPE DE COURGETTES BASILIC

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 1 bouquet de basilic
- 4 courgettes
- 2 pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 100ml de crème fraîche
- Sel et poivre

Recette à suivre

1. Préparer les légumes

Lavez et coupez les courgettes en rondelles. Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux. Épluchez et écrasez légèrement les gousses d'ail.

2. Cuire les légumes

Dans une grande casserole, portez l'eau ou le bouillon de légumes à ébullition. Ajoutez les courgettes, les pommes de terre et l'ail. Faites cuire à feu moyen pendant 20 à 25min, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

3. Mixer la soupe

Hors du feu, ajoutez les feuilles de basilic (réservez-en quelques-unes pour la décoration). Mixez la soupe avec un mixeur ou dans un blender jusqu'à obtenir une texture lisse.

4. Incorporer la crème

Ajoutez la crème fraîche, mélangez bien, puis rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre selon vos goûts.

5. Servir

Servez la soupe bien chaude, décorée de feuilles de basilic. Pour une touche supplémentaire, vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive ou quelques croûtons. Bon appétit !



TARTE TOMATES & BASILIC

Difficulté



4 personnes



Ingrédients

- 1 bouquet de basilic
- 1 pâte feuilletée
- 4 tomates
- 2 boules de mozzarella
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- Sel et poivre

Recette à suivre

1. Préparer les ingrédients

Préchauffez votre four à 200°C (th. 6-7). Lavez les tomates, puis coupez les en rondelles. Coupez la mozzarella en tranches et ciselez les feuilles de basilic.

2. Montage de la tarte

Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque avec du papier cuisson. Étalez la moutarde uniformément sur le fond de la tarte. Disposez les rondelles de tomates à la surface et ajoutez les morceaux de mozzarella par-dessus. Salez et poivrez, puis parsemez de basilic ciselé.

3. Cuisson

Enfournez pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.

4. Servir

Servez chaud, tiède ou même froid selon vos envies. Vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive juste à la sortie du four ou quelques pignons de pin si vous le souhaitez. Bon appétit !



SALADE CAPRESE

Difficulté



4 personnes



Ingrédients

- 1 bouquet de basilic
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 tomates
- 2 boules de mozzarella
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- Sel et poivre
- Moutarde

Recette à suivre

1. Préparer les ingrédients

Lavez les tomates et coupez-les en rondelles. Coupez la mozzarella en tranches et rincez les feuilles de basilic (laissez-les entières ou déchirez-les grossièrement).

2. Préparation de la vinaigrette

Dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, une pincée de sel et un peu de poivre. Fouettez bien pour émulsionner la sauce.

3. Montage de la salade

Alternez rondelles de tomates et tranches de mozzarella dans une grande assiette ou un plat. Répartissez les feuilles de basilic et arrosez avec la vinaigrette moutardée juste avant de servir

4. Servir

Servez frais avec du pain grillé en accompagnement. Ajoutez quelques graines (tournesol, courge..) pour un côté croquant si vous le souhaitez. Bon appétit !