



## Recettes au basilic

\*\*\*

### PISTOU ou PESTO fait maison

- \* Rincez 1 gros bouquet de feuilles de basilic, épongez-les et ciselez-les finement.
- \* Pelez 3 gousses d'ail et écrasez-les dans le mortier.
- \* Ajoutez 60 g de parmesan et 50 g de pignons, écrasez-les avec l'ail.
- \* Ajoutez 10 cl d'huile d'olive, salez et mélangez.
- \* Versez le pistou dans un bocal et utilisez-le dans les 24 heures.
- \* Servez ce pistou en accompagnement de pâtes ou de biscuits apéritifs.

### Bon à savoir

Le basilic donne une saveur sucrée et citronnée à de nombreux plats. Il est riche en calcium, phosphore, vitamines C et A.

Pour conserver tout son arôme, il vaut mieux l'écraser au pilon dans un mortier que le mixer. Et incorporez-le toujours au dernier moment dans vos préparations.

Lors de sa culture, il faut l'empêcher de monter en fleurs en pinçant les extrémités des tiges quand les fleurs se forment.

\* \* \* \* \*

### CRÈME GLACÉE au basilic

- \* Effeuillez le basilic après l'avoir nettoyé sous l'eau froide.
- \* Dans une casserole, portez à ébullition 40 cl de lait entier avec 40 cl de crème fraîche liquide et 1 cuillère à soupe d'extrait de fleur d'oranger. Ajoutez 1 petit bouquet de basilic frais.
- \* Retirez la casserole du feu dès la première ébullition et retirez les feuilles de basilic.
- \* Cassez 7 œufs en séparant les jaunes et les blancs d'œufs.
- \* Dans un bol, fouettez les jaunes avec 90 g de sucre semoule jusqu'au blanchissement de la préparation.
- \* Mélangez ensuite le jaune battu avec le lait chaud, en réchauffant celui-ci à feu doux et en remuant constamment la préparation.
- \* Passez ensuite au chinois, et laissez refroidir.
- \* Versez la crème obtenue dans la sorbetière (si vous en avez une).
- \* Placez au congélateur jusqu'au lendemain.

*Bon appétit !*



Ces recettes participent à la nouvelle campagne de solidarité lancée en 2009-2010 par les Scouts et Guides Pluralistes de Belgique. Cultivez votre propre jardin aromatique et plantez des graines d'avenir ! En achetant ces sachets de basilic, vous aidez le scoutisme pluraliste à se développer. Plus d'infos sur [www.sgp.be](http://www.sgp.be).