

Verdure de Basilic

Ingrédients:

- ⊗ 80 g de **Basilic frais** (quelque soit la variété)
- ⊗ 3 à 5 gousses d'**Ail**
- ⊗ 5 **Tomates sèches***, à l'huile
- ⊗ 50 g d'**Amandes***
- ⊗ 2 grosses cuillerées à soupe de **purée d'Amandes** (complètes ou blanches)
- ⊗ 1 c. à c. rase de **gros sel**
- ⊗ 1 peu d'**huile d'Olives**

Réalisation:

- ⊗ **Mixer** ensemble les Amandes, l'Ail, les Tomates sèches et le sel. **Ajouter** un peu d'huile d'Olives, si besoin, pour faciliter l'action.
- ⊗ **Vider** le récipient du Mixeur, **réserver** le contenu et y **mettre**, à la place, le Basilic et la purée d'Amandes. **Broyer**.
- ⊗ **Réunir** ensuite les 2 pâtes obtenues et **mixer** ensemble. **Verser** à nouveau un peu d'huile pour obtenir une pâte plus onctueuse.

N.B.: Si le Mixeur est suffisamment puissant ajouter alors le Basilic et la purée d'Amandes avec les autres ingrédients et continuer le mixage jusqu'à former une pâte.

- ⊗ **Récupérer** la verdure et la **conserver** au frais, dans un récipient en verre, si l'utilisation est ultérieure.

Possibilité de la congeler dans le récipient ou bien de la disperser dans des bacs à glaçons. Après démoulage, conserver les cubes de verdure dans une boîte ou une poche, au congélateur, et les utiliser au besoin.

- ⊗ **Utiliser** la verdure pour accompagner des Haricots verts par exemple, des Courgettes, du Céleri rave, des Pommes de terre bouillies, des pâtes, du Riz, du Sarrasin, des Carottes râpées... ou mixer avec un velouté de Chou-fleur, de Courgettes!

N.B.: les Tomates peuvent être remplacées par des Olives à l'huile et les Amandes par des Noisettes, des Noix, des Noix de Cajou....

