



PESTO PAR SUD&SOL

Le pesto au basilic Sud&Sol est une savoureuse sauce à base de basilic frais, de fromage et d'ail mélangés à des huiles et des herbes aromatiques. Des saveurs méditerranéennes hautement concentrées pour des utilisations multiples. Sans conservateur et sans colorant, le pesto au basilic Sud&Sol vient sublimer vos préparations.

www.premiumfoods.fr

PESTO PAR FRANTOIO BIANCO

Bien que non pasteurisé, sans conservateur ni acidifiant, ce pesto se conserve entre 15 et 18 mois hors du réfrigérateur. Il est composé de basilico genovese DOP, parmigiano reggiano et huile d'olive extra vierge. Basée en Ligurie, Frantoio Bianco propose d'autres préparations à base de basilico genovese DOP : sauce Riviera, sauce arrabbiata, crème de basilic, pesto blanc à l'artichaut, pesto rouge aux tomates séchées, pesto noir aux olives taggiasques...

www.frantoiobianco.it



PESTO EMPOLIO PAR LE DELAS

Un pesto alla genovese artisanal riche en matières premières nobles : du basilic frais, des pignons de pin, une huile d'olive extra vierge... Généreux et onctueux, il sublime les plats de pâtes, légumes, riz, marinades, et permet de réaliser une croûte de viande ou de poisson...

www.ledelas.fr



PESTO PAR INAUDI

Pesto Liguria est la recette typique de Ligurie, avec 45 % de basilic, huile d'olive, pignons, fromage et ail. Particularité : les feuilles ont été réduites sans être passées dans la crème pour conserver leur saveur. Idéal pour les pâtes, la pizza, sur le pain grillé. Pesto Genovese a ceci en plus : l'utilisation de basilico genovese DOP. Quant à Pompesto, c'est une base de pesto classique, enrichi de tomates séchées au soleil. À étaler sur du pain frais ou grillé à l'apéritif, pour souligner les saveurs d'un primo piatto (riz, pâtes), de pommes de terre cuites à l'eau ou au four, des viandes, et bien d'autres recettes.

www.inaudi.com

connaître le pesto aux locaux qui se seraient appropriés la recette en y intégrant les ingrédients typiques de leur territoire.

Dans les desserts

« #pestoaparte » est une campagne sur les réseaux sociaux, lancée par le consortium du basilic génois DOP, pour promouvoir cette herbe aromatique, à travers des recettes imaginées par des élèves ou classes d'élèves d'écoles hôtelières, ou des restaurants, en Italie. Outre les classiques comme le sorbet (en accompagnant d'une mousse au chocolat), la glace (au yaourt, accompagnée d'une génoise imprégnée de sirop de basilic, namelaka chocolat blanc et citron, crumble basilic et pomme marinée dans le sirop de basilic) et la granita, d'autres ont imaginé des recettes de panna cotta, de crème brûlée (fraises, citron et huile d'olive), cheesecake, tarte au citron et basilic... Il y a ceux qui ont revisité le *cannolo siciliano* en mode ligure, avec une farce à base de ricotta et basilic, servi avec un coulis de framboise. Plus ambitieuse, en mode sucré salé, une recette qui déstructure les ingrédients du pesto genovese : des anneaux de pâte feuilletée frits, garnis d'une mousse au basilic, servis avec une quenelle de glace à l'huile d'olive, présentée sur un crumble salé aux pignons, le



CONDIMENT AU BASILIC PAR LIOTTI
Huile d'olive extra vierge au basilic en mono-dose, facile à utiliser, à transporter, il parfume et souligne toutes les préparations.

www.liotti.it

Sandwich baguette jambon de Parme et mayonnaise basilic

Par le consortium du jambon de Parme

Ce qu'il faut : 4 baguettes de pain • 2 c. de pousses de pois • 30 feuilles de basilic • 60 g de parmigiano reggiano râpé • 8 tranches de jambon de Parme

Préparation : blanchir le basilic dans de l'eau bouillante pendant 1 minute puis le plonger dans l'eau froide. Egoutter et presser l'excédent d'eau. Mixer basilic, huile d'olive, mayonnaise, jus de citron et parmigiano reggiano pour obtenir une purée. Assaisonner. Ouvrir les baguettes, ajouter la mayonnaise, garnir de pousses de pois, feuilles de basilic, copeaux de parmigiano reggiano et tranches de jambon de Parme.

