

Provence Magazine

La provence pour ceux qui y vivent !



La Positive attitude



Bienvenue dans la **tradition provençale culinaire** voici les vraies recettes de
Provence

Recettes personnelles de **Michel Hugues**, cuisinier par passion

pistou (sauce)

Ingrédients pour 8 personnes : 1 plan de basilic (grosses feuilles) - 2 jaunes d'oeuf à la même température que l'huile - 30 cl d'huile d'olive - 8 gousses d'ail violet - 100 gr de pignons de pin - 1 pomme de terre - 50 gr de parmesan .

Mettre le basilic finement ciselé sur un tapis d'ail déjà écrasé et de pignons de pin également broyés.

Avec un pilon en bois d'olivier malaxer le tout en ajoutant un filet régulier d'huile d'olive accompagnez ce geste par un saupoudrage du parmesan. le résultat doit rester onctueux jamais liquide. Voilà c'est le "pistou" et pas le "Pesto" à l'italienne et encore moins le "pistou-heu" à la parisienne, saler, poivrer.

©

© michel hugues 2003

Votre avis nous intéresse : redaction@pacainfoeco.com

Provence Magazine

PACA INFORMATIONS ECONOMIQUES

www.pacainfoeco.com