

Pistou de basilic cannelle aux dattes

Ingrédients

- 50 g d'amandes entières
- 40 g de feuilles de basilic cannelle (env. 1 tasse de feuilles bien tassées)
- 1 c. à table de romarin frais
- ¼ c. à thé de sel
- 60 ml d'huile d'olive (ou au goût)***
- Jus de ½ lime
- 20 dattes séchées dénoyautées (j'ai utilisé des dattes déshydratées)

Préparation

- 1) Mettez les amandes, le basilic cannelle et le romarin dans le robot culinaire (utilisez votre lame la plus tranchante) et activez pour émincer le tout;
- 2) Ajoutez le sel, le jus de lime, les dattes et un peu d'huile d'olive, puis activez le robot;
- 3) Continuez d'ajouter l'huile de manière continue, en un mince filet, jusqu'à l'obtention d'une belle émulsion.

Servir en guise de tartinaade avec baguette de pain et fromage.

*** La recette dit 60ml mais selon moi c'est pas assez... J'ai mis le double voir le triple. Goûtez et vous jugerez par vous même de la texture désirée!