

Crostini au pesto de roquette



Ingrédients :

pour le pesto :

- 150g de roquette
- quelques branches de basilic
- 2 gousses d'ail épluchées et dégermées
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 1 cuillère à soupe de parmesan
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive.

pour la sauce tomates/poivron rouge :

1. 2 tomates pelées et épépinées
2. 1 gros piquillos
3. 2 gousses d'ail épluchées et dégermées
4. 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
5. 1 peu de basilic
6. quelques tomates séchées (vous aurez remarqué que je les aime particulièrement)

Pour les crostinis :

- Tranches de pain de campagne
- Tranches de jambon cru ou lardons
- Mozzarella de bufflone (faite avec le lait de la dame du buffle) de préférence ou un autre fromage si l'on préfère.

Réalisation :

Pour les 2 sauces :

Mixer au blender les ingrédients et verser les sauces dans un bocal, vous pourrez les conserver quelques jours.

Pour les tartines :

1. Découper des tranches de pain de mie de deux centimètres d'épaisseur.
2. Etaler une couche de sauce, soit tomate, soit pesto puis garnir de jambon ou de lardons blanchis et finir par le fromage.
3. Glisser quelques minutes sous le grill à 240°. Bien surveiller et sortir les tartines dès qu'elles sont dorées et croustillantes.
4. Servir chaud accompagné d'une salade.

Ça sent beau dans la cuisine

<http://casentbeau.canalblog.com/>

casentbeaudanslacuisine@neuf.fr