Verrines

Pesto en chantilly

10 min	10 min	0	0	186
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du pesto en chantilly

1. Mélanger le mascarpone et la crème dans un saladier puis battre le tout jusqu'à obtenir une crème ayant la consistance d'une chantilly.
2. Mettre dans un mixeur la moitié des feuilles de basilic, le parmesan, les pignons, l'ail, le sel et l'huile d'olive.
3. Mixer jusqu'à obtenir une pâte assez lisse.
4. Mélanger délicatement à la cuillère le pesto avec la crème fouettée.
5. Il ne faut pas fouetter la crème à ce moment-là avec le pesto, car elle risquerait de retomber.
6. Utiliser une poche à douille pour répartir le mélange dans les verrines.
7. Cette opération peut tout à fait être réalisée avec une simple cuillère.

Étape 2

Dressage

1. Décorer les verrines avec les feuilles de basilic restantes.

Ingrédients
pour 4 personnes

Pesto

- 8 feuille(s) **Basilic**
- 4 c. à café **Pignons de pin**
- 4 c. à café **Parmesan**
- 4 c. à café **Huile d'olive**
- 1 c. à café **Ail en poudre**
- 1 **Sel**

Chantilly

- 4 c. à soupe **Mascarpone**
- 4 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**