

*Finger food*

# Toast grison et mozzarella, pesto de tomates confites, noisette et pistache



**30 min** **25 min** **5 min** **0** **460**  
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Étape 1

### Préparation du pesto

- 1 Effeuille le basilic et réserver les grandes feuilles dans un bol. Réserver les petites feuilles au frais dans un autre bol et les couvrir d'un papier absorbant humide.
- 2 Mettre les grandes feuilles de basilic, les tomates séchées, les noisettes et les pistaches dans le bol du mixeur. Mixer le tout et verser l'huile d'olive pendant le mixage.
- 3 Racler les parois du bol avec une maryse, assaisonner de sel et de poivre et mixer de nouveau.
- 4 Vérifier la texture et rajouter des ingrédients si nécessaire, il ne doit pas être trop liquide.
- 5 Fixer la douille dans la poche et couper le bout avec un couteau d'office.
- 6 Rabattre la poche sur un verre mesureur et la remplir de pesto à l'aide d'une maryse. Fermer la poche et réserver au frais.

12 tranche(s) **Viande de boeuf séchée**  
 4 tranche(s) **Pain(s) au levain**  
 100 g **Tomate(s) confite(s)**  
 80 g **Mozzarella**  
 50 g **Pistaches**  
 50 g **Noisette(s) entière(s)**  
 1 botte(s) **Basilic**  
 15 cl **Huile d'olive**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

## Étape 2

### Préparation des toast

- 1 Couper des tranches de pain avec un couteau scie puis les tailler en cubes d'environ deux centimètres.
- 2 Disposer les morceaux de pain sur une grille de four. Verser quelques gouttes d'huile d'olive sur les morceaux de pain et enfourner sous le grill du four le temps de les faire dorer sur une seule face.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les toasts du four et les disposer dans des ramequins.
- 2 A l'aide de la poche à douille coucher un trait de pesto sur chaque toast.
- 3 Disposer une bille de mozzarella sur chaque toast. Plier les tranches de viande des grisons de manière à former un fleur et la fixer sur le pesto.
- 4 Décorer les toast avec des sommités de basilic et déguster.