

Verrines Pesto en chantilly



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

0

PRÉPARATION

0

CUISON

186

REPOS

CALORIES

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)**

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.