



Finger food

## Crème apéritive au pesto



<b>40 min</b>	<b>10 min</b>	<b>30 min</b>	<b>0</b>	<b>337</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

Préparation de la crème apéritive au pesto

- 1 Mettre dans un mixeur le parmesan, le basilic, l'huile et les pignons et réduire le tout en une pâte assez fine.
- 2 Chauffer la crème dans une casserole à feu moyen. Une fois la crème arrivée presque à ébullition, la retirer du feu et réserver.
- 3 Mélanger dans un saladier la maïzena et les jaunes d'oeufs et les battre jusqu'à ce que le mélange commence à devenir mousseux.
- 4 Verser la crème en filet sans arrêter de remuer, la crème doit encore être chaude à ce moment-là, il ne faut donc pas attendre qu'elle refroidisse.
- 5 Ajouter alors le contenu du mixeur et mélanger le tout assez rapidement. Rectifier l'assaisonnement en sel (attention le parmesan est déjà très salé), et en poivre.
- 6 Verser la préparation dans les moules.
- 7 Poser les moules dans un plat allant au four. Verser de l'eau dans ce plat jusqu'à arriver environ à mi-hauteur des petits moules.
- 8 Enfourner dans un four préchauffé à 150°C(Th.5) et laisser cuire pendant une trentaine de minutes en surveillant régulièrement, la cuisson des crèmes

30 cl **Crème liquide (fleurette)**

8 feuille(s) **Basilic**

2 c. à soupe **Parmesan**

4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**

1 c. à café **Maïzena**

2 c. à café **Huile d'olive**

2 c. à café **Pignons de pin**

1 **Poivre**

1 **Sel**

dépendant largement de la taille des moules et de leur matière.

## **Étape 2**

### Dressage

- 1** Après la cuisson, laisser les crèmes au frais environ deux heures. Au moment de servir poser éventuellement quelques copeaux de parmesan et une feuille de basilic et déguster sans attendre.