Julien Cadiou

Tartines et sandwichs

Croquant de chèvre au pesto de pistaches et noisettes

15 min	15 min	0	0	568
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation du pesto

1. Effeuiller le basilic préalablement lavé et séché. Mettre les feuilles dans le bol d'un mixeur.
2. Ajouter les pistaches et les noisettes puis mixer la préparation.
3. Arrêter l'appareil et verser l'huile de noisette. Mixer à nouveau et verser l'huile d'olive dans l'appareil en marche pour faire monter le pesto.
4. Ajouter du sel et du poivre puis mixer une dernière fois.

Étape 2

Préparation du chèvre au pesto

1. Mettre le chèvre frais dans un saladier et l'émietter avec un fouet. Ajouter le pesto et l'intégrer au fromage à l'aide d'un fouet.
2. Bien mélanger à l'aide d'une maryse pour obtenir une pâte homogène.
3. Prendre une douille et la placer dans une poche. Remplir la poche de chèvre au pesto à l'aide de la maryse. Poser

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le croquant

0.5 **Baguette(s) de pain**
200 g **Chèvre frais**

Ingrédients pour le pesto

50 g **Pistaches**
30 g **Noisette(s) entière(s)**
1 botte(s) **Basilic**
5 cl **Huile d'olive**
5 cl **Huile de noisette**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Huile d'olive**

Ingrédient pour le dressage

4 **Abricot sec**
1 **Pomme(s)**
1 **Fleur(s) alimentaire(s)**

la poche à plat et tasser la préparation vers la douille. Réserver au frais.

Étape 3

Préparation du pain et des fruits

1. Préchauffer le four en position grill. Tailler les abricots secs en bâtonnets fins à l'aide d'un couteau d'office.
2. Prendre la pomme préalablement lavée et tailler une tranche. Passer la pomme à la mandoline pour obtenir de fines lamelles puis les réserver.
3. Couper la baguette en morceaux d'environ 15 cm à l'aide d'un couteau scie. Couper ensuite les morceaux en deux dans l'épaisseur, puis égaliser le dessus des tartines pour qu'elles se tiennent.
4. Placer les tartines sur la grille du four et arroser la mie d'huile d'olive.
5. Enfourner le pain et surveiller la cuisson pour éviter qu'il ne brûle.

Étape 4

Dressage

1. Sortir le pain du four et disposer les tranches sur le plan de travail.
2. Sortir le chèvre au pesto du réfrigérateur. Tasser la préparation et refermer la poche en tournant le plastique sur lui même.
3. Coucher la crème au pesto sur les tartines grillées. Disposer quelques bâtonnets d'abricots secs sur les tartines.
4. Dresser verticalement les lamelles de pomme. Décorer de pétales de fleurs comestibles et déguster.