

Tartines et sandwiches

Croquant de chèvre au pesto de pistaches et noisettes


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

568

CALORIES

Étape 1

Réalisation du pesto

- 1 Effeuille 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.