Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bruschetta au pesto de roquette, radis croquants

Ingrédients

10 càs d' huile d'olive fruitée, 3 bottes de roquette, 100 g de pignons de pin, 150 g de parmesan 24 mois, 1 botte de radis, fleur de sel , poivre noir du moulin,

Préparation

Dans un blender, mixer la roquette (garder quelques feuilles pour la déco), le parmesan râpé, l'ail et une poignée de pignons de pin en ajoutant l'huile d'olive en mince filet, sel (très peu) et poivre.
Mixer par petits coups jusqu'à l'obtention d'un pesto bien lisse et onctueux. Goûter pour rectifier l'assaisonnement.
Couper les radis en fines rondelles.
Couper des tranches de pain et les griller. Frotter le pain avec une gousse d'ail et les tartiner de pesto. Recouvrir le pesto de tranches de radis. Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive et de quelques grains de fleur de sel.

Notes :