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

Crostini au pesto d'olives, figues & amandes

Ingrédients

100 g d'olives noires dénoyautées douces, type Taggiasche ou Nyons de Provence, 50 g d'amandes émondées, 4 figues sèches, 1 poignée de feuilles de basilic , le zestes d'un demi citron bio, 1 c. à c. de jus de citron, 1 c. à s. d'huile d'olive,

Préparation

Réhydrater les figues dans l'eau tiède pendant 1 h .
Mixer tous les ingrédients ensemble jusqu' à obtenir la consistance d'un pesto
Tartiner sur du pain grillé ou servir en accompagnement des fromages de chèvre

Notes :