

Tapas chèvre, tomates séchées et pesto

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 6 petits fromages de chèvre
- 6 tartines de pain
- 1 bocal de tomates séchées à l'huile
- 80 g de cerneaux de noix
- Quelques noix
- 1 bouquet de basilic
- 3 c. à s d'huile d'olive
- 100 g de pignons
- 25 g de parmesan râpé
- 1 citron
- 1 gousse d'ail

La **recette**

Etape 1

Pour le pesto
Dans le bol du mixer, mettre les feuilles de basilic et le jus de citron.
Ajouter l'huile d'olive, les pignons, le parmesan et la gousse d'ail. Mixer pour obtenir une sauce onctueuse. Réserver

Etape 2

Pour les tapas
Mettre les petits fromages et les tartines de pain dans le four, les faire griller 1 minute de chaque côté.
Tartiner les tranches de pain de pesto. Ajouter une tomate séchée et poser les fromages de chèvre dessus. Parsemer de noix grossièrement hachées.