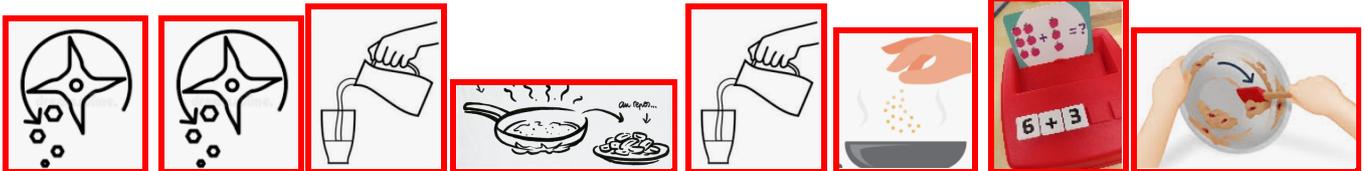


LES ÉTAPES DE LA PRÉPARATION DU PESTO

1		<ul style="list-style-type: none"> ▪ VERSER LE PERSIL DANS LE MIXEUR.
2		<ul style="list-style-type: none"> ▪ MIXER.
3		<ul style="list-style-type: none"> ▪ AJOUTER LES GRAINES DE COURGE + LE PARMESAN + L'AIL + LE CITRON. ▪ MIXER.
4		<ul style="list-style-type: none"> ▪ RACLER ET ASSAISONNER.
5		<ul style="list-style-type: none"> ▪ VERSER L'HUILE D'OLIVE.
6		<ul style="list-style-type: none"> ▪ RÉSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR.



LES ÉTAPES DE LA PRÉPARATION DES CROSTINIS

1		<ul style="list-style-type: none"> ▪ TRANCHER LE PAIN AVEC LE COUTEAU SUR LA PLANCHE À DÉCOUPER.
2		<ul style="list-style-type: none"> ▪ ENFOURNER LE PAIN PENDANT 5 MINUTES.
3		<ul style="list-style-type: none"> ▪ FROTTER LA GOUSSE D'AIL SUR LE PAIN CHAUD.
4		<ul style="list-style-type: none"> ▪ ÉMIETTER LE FROMAGE FRAIS DANS UN BOL. ▪ ÉTALER LE FROMAGE FRAIS SUR LE PAIN.
5		<ul style="list-style-type: none"> ▪ AJOUTER LE PESTO AVEC UNE CUILLÈRE.
6		<ul style="list-style-type: none"> ▪ SAUPOUDRER DE QUELQUES GRAINES DE COURGE
7		<p>BON <i>appetit</i></p>

