Crostinis de Printemps

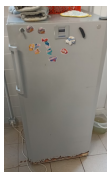
POUR LE PESTO :

LES INGRÉDIENTS

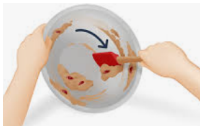
PERSIL	HUILE D'OLIVE	GRAINES DE COURGE	PARMESAN	AIL	CITRON	SEL POIVRE
3 TASSES	½ TASSE	¼ TASSE	¼ TASSE	1 GOUSSE	½	

Ustensile de mesure : TASSE

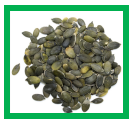
LES USTENSILES

				
TASSE	MIXEUR	MARYSE	BOL	RÉFRIGERATEUR

LES ACTIONS

					
VERSER	MIXER	RACLER	AJOUTER	RÉSERVER	ASSAISONNER

LES ÉTAPES DE LA PRÉPARATION DU PESTO

1		▪ VERSER LE PERSIL DANS LE MIXEUR.
2		▪ MIXER.
3		▪ AJOUTER LES GRAINES DE COURGE + LE PARMESAN + L'AIL + LE CITRON. ▪ MIXER.
4		▪ RACLER ET ASSAISONNER.
5		▪VERSER L'HUILE D'OLIVE.
6		▪ RÉSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR.

POUR LES CROSTINIS :

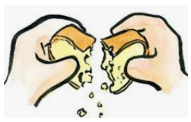
LES INGRÉDIENTS

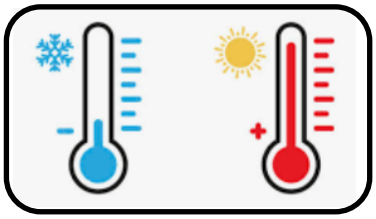
PESTO	PAIN	GRAINES DE COURGE	FROMAGE FRAIS	AIL

LES USTENSILES

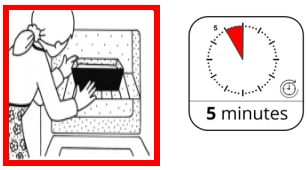
FOUR	COUVERTS	COUTEAU	ASSIETTE	BOL	PLANCHE À DÉCOUPER

LES ACTIONS

						
TRANCHER	ÉMIETTER	FROTTER	ÉTALER	AJOUTER	SAUPOUDRER	ENFOURNER



LES ÉTAPES DE LA PRÉPARATION DES CROSTINIS

1		▪ TRANCHER LE PAIN AVEC LE COUTEAU SUR LA PLANCHE À DÉCOUPER.
2		▪ ENFOURNER LE PAIN PENDANT 5 MINUTES.
3		▪FROTTER LA GOUSSE D'AIL SUR LE PAIN CHAUD.
4		▪ÉMIETTER LE FROMAGE FRAIS DANS UN BOL. ▪ ÉTALER LE FROMAGE FRAIS SUR LE PAIN.
5		▪AJOUTER LE PESTO AVEC UNE CUILLÈRE.
6		▪ SAUPOUDRER DE QUELQUES GRAINES DE COURGE
7		BON appetit