DENNER

Un apéro formidable: bouchées de mozzarella au pesto



Aujourd'hui, je vous présente une nouvelle recette du tonnerre pour l'apéro! Trois ingrédients (herbes aromatiques, fromage, pignons) donnent une merveilleuse sauce pesto épicée qui relèvera le goût fade des boules de mozzarella. Ce délicieux apéro sera sur la table en quinze minutes seulement et en deux minutes il sera avalé, car tout le monde l'adore. La pita s'achète d'ailleurs chez Denner. Outre cette variante italienne, elle est également délicieuse avec d'autres mets comme l'houmous ou l'aïoli.

- 6 petites pitas
- 200 g de boules de mozzarella, coupées en deux
- ½ bouquet de basilic frais, finement haché
- ½ bouquet de persil frais, finement haché
- ½ bouquet de ciboulette fraîche, finement hachée
- 1 petite gousse d'ail, finement hachée
- 50 g de pignons, finement hachés
- 50 g de parmesan râpé
- ½ citron (jus)
- 4 cs d'huile d'olive
- Sel, poivre

1. Humidifiez les pitas conformément aux instructions, puis toastez-les pendant 1 à 2 minutes.
2. Ouvrez les pains et coupez-les en quart de façon à obtenir huit quarts.
3. Mélangez tous les ingrédients, sauf les boules de mozzarella, et 2 cs d'huile d'olive en une masse homogène.
4. Versez quelques gouttes d'huile d'olive sur les morceaux de pain, puis tartinez-les avec la masse.
5. Répartissez les boules de mozzarella par-dessus.
6. Cuisez les bouchées pendant 5 à 6 minutes au four sur 200 °C, puis poivrez-les bien.

Temps de préparation: environ 10 à 15 minutes