

MES DÉLICIEUX CROQUES AU PESTO DE FANES DE RADIS

#AUFURETAUJARDIN - RECETTE INSPIRÉE DU BLOG DE AU FOUR ET AU MOULIN - WWW.AUFURETAU MOULIN.COM

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 4 PERSONNES / PRÉPARATION 35 MIN. / CUISSON 10 MIN.



Pour le pesto de fanes de radis

1 bouquet de fanes de radis
1 belle poignée de pignons de pin, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de bicarbonate, 1/2 cuillère à café de sel, 1 gousse d'ail et le zeste d'un demi citron

Pour réaliser les « croques »

8 tranches de pain de mie
1 fromage frais de chèvre ou de brebis
le pesto de radis réalisé ci-dessus, avec les radis coupés en rondelles
125g de beurre

xxx

PAS À PAS DE LA RECETTE :

1- PRÉPARER LE « PESTO » : ÔTER LES FANES DES RADIS ET LES RINCER ABONDAMMENT À L'EAU CLAIRE, PUIS LES ÉGOUTTER. METTRE DANS UN MIXEUR TOUTS LES INGRÉDIENTS AVEC UNE BONNE POIGNÉE DE FANES, PUIS MIXER JUSQU'À CE QUE LE PESTO SOIT BIEN LISSE ET QU'IL NE RESTE PLUS DE MORCEAUX. AJOUTER SI BESOIN L'UN DES INGRÉDIENTS SELON VOS GOÛTS.

2- MONTER LES CROQUES : METTRE 2 TRANCHES DE PAIN DE MIE DEVANT SOI. TARTINER LA 1ÈRE AVEC UN PEU DE PESTO, ET LA 2ÈME AVEC LE FROMAGE. AJOUTER QUELQUES RONDELLES DE RADIS, ET REFERMER LES 2 TRANCHES L'UNE SUR L'AUTRE.



3- FAIRE GRILLER LES CROQUES : LORSQUE LES 4 SANDWICHS SONT PRÊTS, FAIRE FONDRE LE BEURRE À LA CASSEROLE OU DANS LE FOUR À MICRO-ONDES. PASSER AU PINCEAU UNE FINE COUCHE DE BEURRE FONDU SUR LES 2 FACES DES SANDWICHS, ET LES FAIRE DORER DE CHAQUE CÔTÉ DANS UNE POÊLE BIEN CHAUDE. SI BESOIN, LAISSER AU CHAUD LES CROQUES TOUTS DORÉS, DANS UN FOUR À 100°C, AVANT DE LES DÉGUSTER, POUR QU'ILS RESTENT CHAUDS ET CROUSTILLANTS.

S'IL VOUS RESTE DU PESTO DE RADIS, VOUS POUVEZ LE GARDER POUR PARFUMER VOS PÂTES OU VOS SAUCES DE SALADES, OU ENCORE POUR TREMPER VOS PETITS DIPS DE CRUDITÉS À L'APÉRITIF ! MIAM !

♡ POUR UN BON PESTO, CHOISIR VOS BOTTES DE RADIS AVEC DES FANES BIEN VERTES, DRUES ET APPÉTISSANTES !