- CRESSON DE SAINT-JOSEPH -

PESTO DE CRESSON & SES TOASTS

4 PERSONNES 10 MIN

1 BOTTE DE CRESSON

2 GOUSSES D'AIL

40G DE PIGNONS
Facultatif

35G DE PISTACHES
Facultatif

2 CÀS DE JUS DE CITRON

40 G DE PARMESAN RAPÉ

250 ML D'HUILE D'OLIVE

OLIVES NOIRES

FINES TRANCHES DE PAIN

MAYONNAISE CITRONNÉE

SEL & POIVRE

Grillez de fines tranches de pain et réservez.

Lavez et essorez le cresson. Mixez l'ail, les pignons, les pistaches, le jus de citron, le parmesan et l'huile d'olive. Assaisonnez de sel et de poivre à votre convenance.

Formez des toasts avec une fine couche de mayonnaise citronnée, de pesto de cresson et de quelques olives noires.

