

Roulés au pesto, mozzarella et magret de canard fumé

Préparation : 15mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 tranches de pain de mie complet sans la croûte
18 tranches de magret de canard fumé
1 boule de mozzarella (je vous conseille d'en prévoir un peu plus)
Pour le pesto : j'ai utilisé un pesto tout prêt pour gagner du temps)
30 g de parmesan râpé
12 belles feuilles de basilic (j'en conseille plus)
50 g de pignons de pin
2 gousses d'ail
Huile d'olive

Faire griller les pignons à sec dans une poêle antiadhésive. les réserver.

Mettre le basilic dans un mortier ou un mixer avec l'ail épluché coupé en 2 et dégermé et au mortier écraser l'ensemble avec une pincée de gros sel pour faciliter la tâche. Ajouter 1/3 des pignons et le parmesan, continuer à écraser et ajouter un peu d'huile d'olive pour obtenir une pâte. Au ixer mixer le tout .

Étaler les tranches de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir des tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Répartir dessus une fine couche de pesto et mettre les tranches de magret fumé dessus puis remettre un peu de pesto. Couper des bâtonnets de mozzarella et les mettre sur le pain près d'un bord. Rouler délicatement les tranches de pain en serrant. Couper les roulés en 6 parties égales et les maintenir avec une pique. Mettre sur le dessus un peu de pesto et quelques pignons.

Ayant utilisé un pot de pesto tout prêt je n'ai pas vérifié les quantités pour le pesto maison, de tout façon je vous conseille d'en faire plus, il se garde au réfrigérateur quelques jours et il vous servira pour plein d'autres choses (par exemple en mettre avec de la crème liquide pour accommoder des pâtes).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>