

TARTINADE DE PETITS POIS AVEC BRESC PESTO ALL'GENOVESE ET RICOTTA – DÉLICIEUSE TREMPETTE OU GARNITURE POUR PAIN



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Pesto alla
Genovese 450g

INGRÉDIENTS



750 g de petits pois
125 g de pesto all'Genovese Bresc
125 g de ricotta
Poivre et sel de mer selon goût
Optionnel : jus de citron

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Une tartinaide crémeuse et savoureuse de petits pois et de ricotta, sublimée par la richesse du Bresc Pesto all'Genovese. Délicieuse en dip à l'apéritif ou sur une tranche de pain au levain ou une baguette fraîche !

Blanchir rapidement les petits pois pour qu'ils conservent une texture croquante.
Les mixer finement dans un Magimix ou un robot culinaire.
Mélanger la purée de petits pois avec le pesto et ajouter un peu de jus de citron selon goût.
Étaler le mélange et garnir avec de la ricotta, une pincée de sel et du poivre.
Délicieux sur une flûte, du pain au levain ou comme dip pour l'apéritif !