



Crostinis de fèves au parmesan

PRÉPARATION

Plongez les fèves dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et ôtez la peau qui les recouvre. Laissez cuire les fèves 20 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez et laissez-les refroidir.

Chauffez le gril du four. Taillez la baguette en tranches fines, déposez-les sur une plaque à pâtisserie et badigeonnez-les d'huile d'olive. Faites dorer au four de chaque côté. Laissez refroidir à température ambiante.

Préparez le pesto :

Réservez une vingtaine de fèves pour le décor des crostinis. Dans le bol d'un mixeur, mettez les feuilles de basilic, le reste de fèves, la gousse d'ail épluchée, 30 g de parmesan râpé et les pignons. Ajoutez l'huile d'olive. Salez et poivrez au moulin. Réduisez en fine purée. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

A l'aide d'un épluche-légumes, détaillez le reste de parmesan en fins copeaux. Étalez le pesto de fèves sur les tranches de pain grillées. Décorez les crostinis d'une fève réservée et de copeaux de parmesan.

INGRÉDIENTS

- 200 g de fèves écosées
- 1 gousse d'ail
- 1/2 baguette
- 12 feuilles de basilic
- 70 g de parmesan en bloc
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de pignons
- sel, poivre du moulin

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 45MN