Elvea, L'Italie chez vous

Croissants fourrés au beurre fouetté au pesto

Ingrédients pour 4 Personnes

250 g de	beurre non salé
3 cuillères à soupe de	Elvea Pesto Verde
	sel de mer
4 cuillères à soupe de	pignons de pin
4	croissants pur beurre
8 tranches	jambon serrano
16	tomates cerises, coupées en deux
1 poignée de	roquette
40 g de	parmesan (râpé)

Préparation

1. Placez le beurre (à température ambiante) et le pesto dans le bol d'un robot de cuisine. Fouettez à l'aide du fouet ballon pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'un beurre léger et onctueux. Transférez le beurre fouetté dans une assiette et terminez avec quelques flocons de fleur de sel.

2. Faites chauffer une poêle à sec à feu moyen et faites-y griller les pignons de pin pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Remuez régulièrement pour éviter qu'ils ne brûlent. Laissez refroidir.

3. Ouvrez les croissants (sans les couper entièrement). Tartinez généreusement l'intérieur avec le beurre fouetté au pesto. Garnissez avec le jambon, les demi-tomates cerises et la roquette. Saupoudrez de pignons grillés et terminez par un peu de parmesan râpé.

- Recette et photos de Winnie Verswijvel, vue sur TikTok
- En collaboration avec njam! (@njamtv)