

FANTAISIES ITALIENNES AU PESTO

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 œufs
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- poivre
- 1 bouquet de basilic
- 70 g de parmesan entier
- 1 pincée de gros sel
- 3 tomates séchées marinées
- 1 gousse d'ail

Préparation de la recette :

Battre les œufs entiers et la crème fraîche. Poivrer. Réserver.

Râper le parmesan.

Mélanger ensemble, soit au robot, soit au pilon, les feuilles de basilic, les tomates séchées coupées en petits morceaux, le gros sel, la gousse d'ail écrasée, le parmesan râpé afin d'obtenir un pesto sec (sans huile).

Mélanger les deux préparations.

Couler l'appareil dans 6 moules à muffins en silicone (ou à défaut dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé).

Faire cuire au four (thermostat 6/180°C) pendant 30 minutes.

Déguster chaud ou froid.