

TOAST GRILLÉ ET PESTO DE PLANTAIN



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles de plantain lancéolé	300 gr
Comté	150 gr
Cerneaux de noix	150 gr
Huile de colza	20 c. à s.
Sel et poivre	
Jus de citron	(facultatif)

Préparation

1. Laver le plantain, récolter les feuilles et les sommités.

2. Dans une poêle sans huile, torrifier les sommités jusqu'à l'odeur de champignons.

3. Dans un blender, mettre les feuilles, les sommités et les autres ingrédients. Mixer jusqu'à la consistance souhaitée.

4. Dans un pain, découper des cercles et faire griller avec de l'huile d'olive à la poêle. Mettre du pesto sur les toasts et servir.
