

TOMATES ET CRÈME DE MOZZARELLA AU PESTO D'ÉGOPODE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Jeunes feuilles d'égopode	3 poignées
Pétioles d'égopode	6 pièces
jus d'égopode	50 ml
Parmesan	100 gr
Noix de cajou	100 gr
zeste de citron	1 c. à c.
sirop d'agave	1 filet
Huile d'olive de qualité	10 cl
belles tomates Cœur de bœuf	6 pièces
Mozzarella di Bufala	4 pièces
crème soja	250 ml
Jambon cru	6 tranches
vinaigre balsamique	1 filet
sel et poivre	1 pincée

Préparation

1. Préparez les tomates : nettoyez les pétioles d'égopode et coupez-les en petit dés. Pelez les tomates à l'aide d'un économe ou d'un couteau (facultatif). Récoltez la chair et coupez-la en dés d'environ 1 cm. Assaisonnez ces cubes d'une pincée de sel, de poivre, de vinaigre balsamique, d'un peu d'huile d'olive et ajoutez les dés d'égopode.

2. Déposez les tranches de jambon sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez quelques

minutes à 180°C jusqu'à ce que le jambon soit croustillant. Laissez ensuite refroidir puis cassez les tranches de jambon en deux ou trois morceaux.

3. Réalisez le pesto d'égopode : si les feuilles d'égopode sont suffisamment jeunes, inutile de les blanchir mais si elles sont déjà plus âgées blanchissez-les dans l'eau bouillante puis laissez-les refroidir. Récoltez 50 ml de jus d'égopode à l'aide d'un extracteur de jus (si vous ne disposez pas d'un extracteur rajouter une grosse poignée de feuilles d'égopode dans le pesto). Faites griller les noix à sec dans une poêle. Mixez ensuite les feuilles d'égopode, le jus, les noix de cajou grillées, le parmesan, le zeste de citron, le sel, le poivre et un trait de sirop d'agave.
-

4. Réalisez la crème de mozzarella au pesto : mixez la mozzarella coupée en gros cubes avec la crème soja, du sel, du poivre, 4 c. à s. de pesto d'égopode. Vérifiez l'assaisonnement et n'hésitez pas à ajouter du pesto si nécessaire.
-

5. Dans des verrines, déposez au fond la crème de mozzarella au pesto d'égopode, disposez les dés de tomates par-dessus ainsi qu'un filet d'huile d'olive, une tuile de jambon et une feuille d'égopode en décoration.
-