





## Croissants fourrés au beurre fouetté au pesto



## Ingrédients pour 4 Personnes

250 g de beurre non salé3 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 <u>TikTok</u>
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

