

Tarte au pesto d'amandes à la coriandre



Préparation : 20 mn

Cuisson : 10-15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée pur beurre

6 tranches de coppa

20 g de beurre

6 tomate séchées à l'huile d'olive

Pour le pesto :

1 gros bouquet de coriandre

50 g d'amandes mondées

20 g de parmesan râpé

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Préparation du pesto :

Mixer les feuilles de coriandre, les amandes et le parmesan râpé. Incorporer progressivement de l'huile d'olive jusqu'à la consistance désirée. Assaisonner.

Dérouler la pâte feuilletée et découper 6 disques de 10 cm de diamètre. Les mettre sur une plaque antadhésive,, les badigeonner de beurre fondu et les cuire 10 à 15 mn à four préchauffé à 180°(adapter suivant le four).

Griller à sec les tranches de coppa et les déposer sur les feuilletés. Surmonter d'1 c à s de pesto d'amandes à la coriandre et de lamelles de tomates séchées.

Servir chaud ou tiède.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>