

Légumes grillés, bresaola (ou coppa) pesto de roquette

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 courgettes
2 artichauts poivrade
1/2 citron
150 g de roquette
12 tranches très fines de bresaola ou coppa
40 g de pignons de pin
1/2 gousse d'ail assez petite dégermée
30 g de parmesan fraîchement râpé
10 cl d'huile d'olive + 4 c à s
Fleur de sel et poivre du moulin
2 grosses boules de mozzarella de bufflonne

Faire dorer les pignons de pin à sec dans une poêle antiadhésive.

Laver la roquette, l'essuyer et en réserver 75 g. Mettre les autres 75 g dans le mixeur avec l'ail, les pignons de pin grillés et le parmesan. Saler et poivrer et mixer tout en versant l'huile d'olive. Réserver le pesto obtenu.

Tourner les artichauts et les réserver dans de l'eau citronnée. Les couper en 2 dans la hauteur puis faire des tranches fines. faire revenir ces tranches dans une poêle avec 1 c à s d'huile d'olive pendant 5 mn. Ils doivent rester un peu croquants. Arroser d'un filet de jus de citron.

Rincer les courgettes et les couper en tranches. Les faire griller dans une poêle grill en fonte 3 mn environ de chaque côté. Les arroser de 3 c à s d'huile d'olive.

Dresser les courgettes, les artichauts, la bresaola, la roquette sur 4 assiettes ou un grand plat. Ajouter la mozzarella (les boules seront déchirées en 2) et servir avec le pesto de roquette, un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre.

Vin conseillé : un Côtes-de-Provence rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>