

Pesto de roquette et sa base à conserver



Ingrédients

- Feuilles de roquette (dans ce cas sauvage!) - Huile d'olives- Sell- Pignons- Ail- Parmesan- Sel et poivre

Base de pesto et conservation

Lavez les feuilles de roquette avec les tiges. Les mettre dans un contenant approprié et les mixer avec un filet d'huile d'olives. Si le mélange est trop épais, rajoutez un peu d'huile. Salez. Vous pouvez congeler ce mélange et vous en servir pour des recettes à base de roquette. Pour ce faire... répartissez la mixture dans des bacs à glaçons. Un fois congelés, transférez les glaçons de roquette dans un sachet plastique et décongelez au besoin.

Pesto

Au précédent mélange, ajoutez les pignons, l'ail et le parmesan et mixez. Pour 50 g de feuilles de roquette, il faut 50 g de pignons, 50 g de parmesan, 1 gousse d'ail et de l'huile d'olive selon la consistance désirée. Mélangez à des pâtes chaudes avec quelques pignons, du parmesan et un filet d'huile d'olives. Rectifiez l'assaisonnement.

Râpé de pommes de terre à l'oignon et pesto de roquette

Ingrédients:

- 1 kg de pommes de terre- 3 c. à soupe de pesto de roquette- 2 gros oignon- 2 oeufs- Huile d'olive
- Sel et poivre

Épluchez l'oignon et hachez-le finement.

Râpez les pommes de terre après les avoir épluchées. Salez-les et laissez-les dégorger pendant au moins une quinzaine de minutes à la passoire. Rincez puis épongez-les dans un torchon en le tordant bien. Cela libèrera l'amidon des pommes de terre et permettra au mélange de pommes de terre de rester détaché au moment de la cuisson.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients de même que les deux oeufs battus. Assaisonnez.

Dans une poêle enduite d'un filet d'huile d'olive, déposez le mélange de pommes de terre. Laissez cuire à feu modéré en mélangeant régulièrement à la cuillère en bois afin que la préparation ne noircisse pas ou qu'elle n'adhère à la poêle. Ajoutez de l'huile d'olive en cours de cuisson si nécessaire. Bien saler. Poivrez.

Tarte à la roquette

Ingrédients :

- 1 pâte à tarte 1 grosse poignée de roquette
- 1 filet d'huile d'olive 1 c. à soupe de pistou 1 œuf
- 1/2 pot de crème semi épaisse du fromage de brebis
- 70 g de parmesan pignons grillés sel et poivre



Préparation :

Laver les feuilles de basilic et les écraser grossièrement avec un pilon. Préchauffer le four à 180° (th. 6.).

. Étaler la pâte et en garnir un moule. Piquer et faire cuire ce fond de pâte à blanc.

Mélanger la crème, l'œuf et le pistou. Saler, poivrer. Laver et essorer la roquette.

Dans une poêle faire dorer les pignons dans un peu d'huile d'olive.

Placer les feuilles de roquette sur le fond de tarte cuit, arroser d'huile d'olive. Verser la crème au pistou sur la roquette. Ajouter le fromage coupé en tranches et les pignons. Saupoudrer de parmesan.

Enfourner 30 à 40 minutes. Servir tiède ou froide.