

# QUE FAIRE AVEC...

## ... 1 botte de **Roquette** ?



### Pesto de roquette

- ✿ Disposer **50 g d'amandes** dans un plat et passez-les au four pendant 10 min à 170°C (thermostat 5-6).
- ✿ Les retourner de temps en temps. Laisser refroidir. Concasser les amandes refroidies et les mixer avec **100 g de roquette, 70 g de parmesan, une gousse d'ail** et de **l'huile d'olive**.
- ✿ Saler et poivrer.
- ✿ Servez le pesto avec des pâtes.

\* \* \*

### Tarte à la roquette

- ✿ Laver et essorer la roquette.
- ✿ Dans un saladier, mélanger **½ pot de crème fraîche semi-épaisse, un œuf, et une cuillère à soupe de pistou**. Saler, poivrer.
- ✿ Dans une poêle, faire dorer **des pignons** dans un peu d'**huile d'olive**.
- ✿ Placer **une pâte Brisée** dans un plat à tarte, piquer, et faire précuire 5 min à 180°C.
- ✿ Disposer les feuilles de roquette sur le fond de tarte cuit, arroser d'huile d'olive, puis verser la crème au pistou sur la roquette. Ajouter du **fromage de brebis** coupé en tranches, et les pignons. Saupoudrer avec **70 g de parmesan**.
- ✿ Enfourner à 180°C pendant 30 à 40 min. Servir tiède ou froide

\* \* \*