

Baguette croquante au pesto à la bûche de chèvre

Préparation : environ 25 minutes

Cuisson : environ 20 minutes

Pour 2 portions :

Pour le pesto :

½ botte de persil

1 botte de basilic

5 brins d'origan

2 gousses d'ail

20 g noix de cajou

25 g parmesan râpé

100 ml huile d'olive

Pour la baguette croquante :

250 g crème fraîche (30 % matière grasse)

1 œuf

1 baguette à cuire

4 grandes tranches de bûche de chèvre

200 g tomates cerises

1 oignon rouge

Sel

Poivre

Ustensiles : récipient à bords hauts, mixeur plongeant, couteau, planche à découper, four, papier cuisson, plaque de four.

Préparation :

1 Pour le pesto, laver les herbes, les secouer, détacher les feuilles et les placer dans un récipient à bords hauts. Éplucher la gousse d'ail et l'ajouter aux herbes, ainsi que les noix de cajou, le parmesan et l'huile d'olive. Mixer finement avec un mixeur plongeant.

2 Préchauffer le four (convection naturelle 225 °C / chaleur tournante 200 °C). Mélanger la crème fraîche avec l'œuf et assaisonner avec du sel et du poivre. Couper le fromage de chèvre en gros dés. Laver, égoutter et couper les tomates cerises en deux. Éplucher l'oignon et le couper en fines lamelles.

3 Couper la baguette dans le sens de la longueur et tartiner les deux demi-baguettes de crème fraîche et de pesto. Répartir le fromage de chèvre, les tomates cerises et les oignons sur le dessus et faire cuire dans le four à mi-hauteur sur une plaque recouverte de papier cuisson pendant 15 à 20 minutes.

Astuce : Idéal comme en-cas lors d'une soirée – remplacer la baguette par des petits ronds de pâte à pizza, pour en fait des mini-pizzas.