



Amuse-bouche de filet au pesto vert



Ingrédients

- 100 gr de fromage pesto vert
- 200 gr carpaccio de filet mignon
- fusée
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- poivre frais moulu
- 100 gr de pignons de pin, grillés
- Fournitures supplémentaires :
- 16 cuillères à apéritif

Vous cherchez un amuse-bouche simple mais savoureux pour impressionner vos invités ? Essayez notre amuse-bouche de filet de bœuf au pesto vert ! En seulement 15 minutes, vous mettez sur la table un délice sophistiqué et délicieux. Déposez quelques feuilles de roquette sur chaque cuillère à amuse-bouche, badigeonnez le filet de bœuf d'huile d'olive, ajoutez une pincée de poivre noir frais et déposez une tranche de filet sur la cuillère. Faire griller les pignons de pin jusqu'à ce qu'ils soient dorés et râper le pesto vert. Garnissez les cuillères de pignons de pin et de cette savoureuse râpe à fromage pour un apéritif qui impressionne sans se compliquer la vie.

La préparation

- 1: Déposer quelques feuilles de roquette sur chaque cuillère à amuselette.
- 2: Badigeonner légèrement le filet d'huile d'olive. Recouvrir de poivre noir frais et placer une tranche de filet sur chaque amuse-bouche.
- 3: Faire frire les pignons de pin dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'ils soient dorés
- 4: Râper le fromage pesto vert.
- 5: Garnir les amuses avec les pignons de pin et le fromage râpé.

Préparation d'un amuse-bouche de filet de bœuf

Cet amuse-bouche de filet de bœuf au pesto vert est un choix simple mais sophistiqué pour une entrée savoureuse. Commandez les ingrédients nécessaires dans notre boutique en ligne et dégustez ce délicieux plat en un rien de temps. Vos invités seront étonnés par le goût et la présentation de ce plat !