



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

La préparation

Déposer quelques feuilles de roquette sur chaque amuse bouche. Badigeonner légèrement le filet d'ail d'ail d'ail d'huile d'olive. Moudre du poivre noir frais sur le dessus et placer une tranche de filet sur chaque cuillère à amuse-bouche. Faire dorer les pignons de pin dans une poêle sèche et râper le pesto vert.

Garnir les cuillères à amuse-gueule avec les pignons de pin et le fromage râpé.
 ;