



# ROULÉS DE CHÈVRE & PESTO



## INGRÉDIENTS

80gr de **pesto Basilic Sud'n'Sol**  
4 tranches fines de jambon blanc  
100gr de chèvre frais  
1 gousse d'ail  
6 tranches de pain  
10gr de pignons de pin  
6 feuilles de basilic

## PRÉPARATION

Eplucher l'ail. Mélanger le chèvre, le pesto Basilic et vérifier l'assaisonnement. Etaler la préparation sur les tranches de jambon.

Rouler les tranches de jambon dans un film étirable pour former un petit boudin. Réserver au congélateur 1 heure avant de les découper.

Toaster les tranches de pain puis les gratter légèrement d'ail. Découper les boudins de jambon en médaillons.

Recouvrir les toasts de feuilles de basilic. Poser les médaillons et agrémenter de pignons de pin.

