

# BOUCHEES DE COURGE AU PESTO DE NOISETTES

Préparation : 20' + 35' de cuisson

Matériel : 1 saladier + 1 plaque de cuisson + 1 planche à découper

## Ingrédients pour 48 bouchées :

- 750 g de courge
- 2 cs d'huile végétale
- 2 cs de parmesan râpé (facultatif)
- 1 pincée de poivre noir concassé (facultatif)

### Pour le pesto de noisettes :

- 35 g de noisettes grillées
- 35 g de roquette
- 1 cs de parmesan râpé
- 2 cs d'huile végétale
- sel, poivre

## Préparation

- préchauffer le four à 200°. Eplucher la courge, couper la chair en tranches de 2 cm d'épaisseur, puis les détailler en triangles d'environ 3 cm de côté.
- Saler et poivrer l'huile, plonger les triangles et les disposer sur une plaque de cuisson. Enfourner pour 35'
- pendant ce temps, préparer le pesto de noisettes : dans un saladier, mélanger tous les ingrédients pour former une pâte. Assaisonner selon votre goût
- déposer un peu de pesto sur chaque morceau de courge. Saupoudrer éventuellement de parmesan et de poivre puis servir les bouchées chaudes ou tièdes