

Bouchées apéritives aux 2 pestos

Pour 22 coquilles

Préparation : 10 min – Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 1 yaourt
- 30g de pesto vert
- 30g de pesto rosso
- 80g de farine
- 1/2 sachet de levure



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : 2 pichets verseurs, une cuillère magique, une empreinte de 24 coquilles et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer les empreintes sur la plaque perforée.
- Fouetter les œufs avec le yaourt.
- Ajouter la farine et la levure.
- Bien mélanger le tout.
- Séparer la préparation en 2.
- Dans l'une, ajouter le pesto vert et dans l'autre, le pesto rosso.
- Verser dans votre moule en alternant les 2 couleurs de préparation.
- Enfourner pour 10-15 min selon le four.
- Laisser refroidir et déguster.

Bon appétit !

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle