



## **TARTINES DE PAIN AU LARD ET SAUCE PESTO** :

*Pour 4 personnes*

### *Préparation du pesto*

- 25 feuilles de basilic
- 1dl huile d'olive
- 1-2 gousses d'ail
- 40 gr de pignons de pin
- 25gr de parmesan râpé
- 25gr de pecorino râpé
- Sel,

*Placer les feuilles de basilic dans un bol du mixeur avec l'huile d'olive, les pignons, l'ail et une pincée de sel. Travailler un moment, ajouter le fromage et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. (à tartiner dans notre cas).*

*- 1 pain au lard du boulanger de Cully. A commander 2-3-jours avant.*

*Couper des tranches de pain au lard d'un demi centimètre d'épaisseur et tartiner les de pesto.*

**Septembre 2009 , Henry Guggenbuhl - Eric Wuthrich.**