

COMTÉ AU PESTO

PAIN ET FROMAGE



5 personnes



1 min



0,3€ / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Couper le comté en fines tranches. Privilégier un comté à votre goût. Nous l'aimons un peu vieilli
2. Diluer le pesto à raison de 1 cuillère à dessert de pesto pour 4 d'huile d'olive
3. Etaler le pesto sur le comté et préparer les assiettes

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à dessert de Pesto bio au basilic (Réf: 651)
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf: 142)
- 100g de Comté