



Cuisine et
dépendances

Pistou de tomates vertes



Recycler les restes de tomates # 2. Après la [tarte aux tomates vertes](#), c'est une recette ultra-rapide que je vous propose, il suffit de quelques minutes et d'un bon mixeur.

Ingrédients (pour un ramequin de pistou) :

- 200 g de tomates vertes
- 1 bouquet de persil frais
- 1 gousse d'ail
- 3 cuil à soupe d'huile d'olive
- 2 à 3 cuil à soupe de chapelure
- sel et poivre du moulin

Préparation :

Laver et effeuiller le persil.

Laver les tomates vertes. Les couper en petits dés. Peler et hacher la gousse d'ail.

Mixer les dés de tomate avec l'ail et les feuilles de persil. Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mixer à nouveau pour obtenir une préparation homogène. Ajouter progressivement la chapelure et mixer par petites impulsions. La chapelure permet d'absorber le liquide, ajouter la quantité selon la consistance souhaitée.

Placer au réfrigérateur au moins une heure. Servir bien frais, sur des rondelles de pain ou avec des pâtes.

On peut conserver ce caviar 3-4 jours au réfrigérateur.

Le 9 Novembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/11/09/index.html>