

Tartines de poivrons jaunes et pesto - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/preview/25702952.html?pkey=h9rVnlfW156ZIJbfcjQnITcz5yEwtOfld7VloDf2JiEyJ8=>

January 12, 2013

Ingrédients :

Poivrons jaunes : 2

Oignons : 2

Olives noires : 1 grosse cuillère à soupe

Pesto : +/- 2 cuillères à soupe suivant votre gout

Huile d'olive

Sel poivre

Pain de campagne

Parmesan

Couper les oignons en petits morceaux, les faire suer à feu doux dans un peu d'huile d'olive.

Lorsqu'ils sont translucides, ajouter les poivrons coupés en dés. Poursuivre la cuisson.

Lorsqu'ils sont cuits, ajouter le pesto et les olives coupées en petits morceaux, saler poivrer.

Mélanger.

Mettre le mélange poivron pesto sur des tranches de pain.

Saupoudrer de parmesan râpé.

Passer au four pour faire dorer le fromage.

Déguster.

La fourchette gourmande

