

## PINSA AUX LÉGUMES VERTS - PESTO MAISON ET COMTÉ

**Pour 4 personnes**

Préparation : 20 mn

Cuisson totale : 18 mn



### Ingédients

1 grande pinsa  
200 g de petits pois frais  
1 poivron vert  
1 courgette  
80 g de comté en copeaux  
Quelques jeunes pousses germées

### Pesto vert

1/2 botte de persil plat  
1/2 botte de basilic  
1 botte de ciboulette  
3 gousses d'ail  
80 g de comté râpé  
1 poignée de feuilles de roquette  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de pignon de pin  
Sel - Poivre

Mixer ensemble tous les ingrédients, goûter et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Cuire les petits pois 3 minutes dans une eau bouillante salée. Tailler le poivron et la courgette en fines lamelles. Préchauffer le four à 180°C. Mettre la pinsa, non garnie, au four pendant 5 mn. La sortir, puis la garnir encore chaude : étaler d'abord le pesto, ajouter les légumes, puis parsemer les trois quarts du comté. Renfourner 10 mn, puis, au moment de servir, ajouter le reste du comté.

**Astuce :** vous pouvez remplacer le comté par de l'abondance.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel