



Roucoulons fourré au pesto



Apéritif



15 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- 25 g de beurre à température ambiante
- 30 g de pignons de pin
- 4 pétales de tomates séchées
- 3 brins de basilic



La préparation

- Déballez soigneusement le Roucoulon en le laissant sur son emballage. A l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, découpez un chapeau sur le fond du fromage en incisant le bord. Retirez en prenant soin de ne pas abîmer la croûte.
- A l'aide d'une cuillère trempée dans de l'eau chaude, creusez le fromage pour retirer tout l'intérieur crémeux de la croûte. Attention à ne pas la percer !
- Mettez l'intérieur du fromage dans un mixeur avec le beurre, les pignons et le basilic. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse.
- Coupez les tomates séchées en petits dés et ajoutez-les à la préparation au basilic. Mélangez bien puis remettez dans la croûte du fromage en tassant bien. Remplacez le chapeau puis emballez à nouveau le fromage bien serré.
- Placez au frais au moins 1 nuit (2 dans l'idéal) puis servez en apéritif ou au moment du fromage !