



Bouchées vertes d'endives accompagnées de leur pesto de pistache

29/11/2016 à 10h40

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 endives
- 1 branche de céleri
- 1 poivron rouge
- 60 g de pistaches
- 10 brins de persil
- 60 g de tomates confites
- le jus d'un citron vert
- sel
- poivre

Préparation :

- Coupez finement la branche de céleri en lamelles;
- Coupez grossièrement le poivron rouge et mixez-le avec 60 g de pistache;
- Ajoutez à la mixture le persil, les tomates confites, le jus de citron, sel, poivre et mélangez le tout;
- Détachez les feuilles des endives puis disposez la garniture de pistache sur les feuilles d'endives;
- Servez à température ambiante.