



# CHURROS DE TOMATES ET POIVRONS ET PESTO DE SALADE

Rendez-vous sur [lesfruitsetlegumesfrais.com](http://lesfruitsetlegumesfrais.com)

Soutenu par



Soutient



ANNÉE INTERNATIONALE DES  
FRUITS ET DES LÉGUMES  
2021

**POUR 6 PERSONNES - PRÉPARATION : 20 MINUTES**  
**CUISSON : 15 MINUTES**

### LES INGRÉDIENTS

- 1 poivron
- 2 tomates moyennes
- 300 g de purée de pommes de terre
- 50 g de farine
- 40 g de parmesan râpé
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin
- Huile de friture

### POUR LE PESTO DE SALADE

- 180 g salade verte
- 50 g de pignons de pin ou éclats de pistaches
- 40 g de parmesan râpé
- 40 g d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail

### Préparer le pesto de salade

1. Eplucher et dégermer l'ail.
2. Dans un mixeur, déposer la salade en morceaux, la gousse d'ail, et les pignons de pin. Mixer. Ajouter le parmesan râpé et verser l'huile d'olive et mixer. Ajouter de l'huile selon la consistance voulue. Réserver.

4. Faire chauffer l'huile de friture à 180°C.

5. Mélanger la purée de pommes de terre, la farine et le parmesan jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Ajouter les poivrons cuits et les tomates concassées et mélanger.

### Préparer la pâte à churros

1. Laver, épépiner et tailler le poivron en brunoise.
2. Dans une poêle, faire revenir les poivrons avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
3. Laver, épépiner et concasser les tomates.

### Réaliser les churros

6. Déposer la pâte à churros dans une poche à douille munie d'une douille large et cannelée ou dans un appareil à churros.
7. Réaliser des "bâtonnets" de pâte et les plonger dans l'huile de friture pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

**DÉGUSTER BIEN CHAUDS AVEC LE PESTO DE SALADE !**

**POUR DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES, SUIVEZ NOUS SUR**

