

BEIGNETS PIGNATELLI

Pesto de poivron rouge

www.professioncuisinier.com

RECETTE POUR 10 PERSONNES

PÂTE A CHOUX

Eau 0,250 Kg
Beurre 0,080 Kg
Farine 0,150 Kg
Œufs entiers 4 Pièces
Sel fin PM

GARNITURE

Jambon blanc 0,100 Kg
Amandes effilées 0,100 Kg
Fromage « comté » 0,100 Kg

PESTO POIVRON ROUGE

Poivron rouge 0,300 Kg
Ail 0,005 Kg
Parmesan 0,050 Kg
Basilic ¼ Botte
Pignons de pin 0,020 Kg
Huile olive 5 Cl
Sel, poivre PM

CUISSON & FINITION

Huile de friture PM
Persil ¼ Botte



PROGRESSION

1. Réaliser une pâte à choux « classique »
2. Préparer les éléments des beignets
 - ✓ Tailler le jambon et le fromage en brunoise
 - ✓ Griller légèrement les amandes. Les concasser
3. Préparer le pesto de poivron rouge
 - ✓ Griller le poivron au four à 220°C / 15 min
 - ✓ Peler le poivron et le tailler en dès
 - ✓ Mettre tous les ingrédients dans le bol du « Blender » et mixer
 - ✓ Réserver
4. Réaliser les beignets
 - ✓ Mélanger à la pâte à choux le jambon et les amandes
 - ✓ Frire de petites noix d'appareil, prélevées avec une cuillère, dans une huile à 160°C au départ et monter la T° à 180°C à mi-cuisson
 - ✓ Débarrasser sur papier absorbant et assaisonner
5. Dresser les beignets
 - ✓ En buisson sur plat de présentation décorer avec persil frit, pesto en saucière
Ou
 - ✓ Sur petite assiette avec un cordon de pesto et persil frit

Notes :
