



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Piadine dinde, pesto & tomates séchées

Pour 3 personnes | Très facile

20 min | **3.80€** La portion (prix indicatif)



Ici, la piadine se déguste avec du jambon de dinde, un pesto "vert" et des tomates séchées.

La petite touche gourmande : les amandes torrifiés et les fines tranches de parmesan.

Les ingrédients

- **3 pièce** de Piadine
- **2 c à s** de Pesto de basilic
- **3 tranche** de Jambon de dinde
- **50 g** de Tomate séchée à l'huile
- **20 g** de Pousse d'épinard
- **20 g** de Amande décortiquée ou émondée, non salée
- **80 g** de Parmesan

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 5 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Facultatif : faites torrifier 20 g d'amandes.
 Au four : une dizaine de minutes à 180°C en chaleur traditionnelle.
 Au micro-onde : env. 3 min, par intervalles d'une minute.
 À la poêle : pour un goût ultime, faites frire dans un bain d'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Pour une version plus légère, utilisez 1 càs d'huile et faites-les dorer sur feu moyen en remuant. Égouttez-les ensuite sur du papier absorbant.
- 2 Pendant que les amandes dorent, coupez 80 g de parmesan en fins copeaux.

- 3 Coupez 50 g de tomates séchées en morceaux.
- 4 Quand les amandes sont dorées, laissez-les refroidir quelques minutes puis hachez-les grossièrement.

La cuisson à la poêle

- 5 Faites chauffer une poêle à feu fort. Quand elle est bien chaude, mettez une piadine dans la poêle et chauffez le premier côté à feu moyen pendant 1 min.
Astuce : humidifiez une des deux faces (celle qui n'est pas en train de chauffer) pour ramollir légèrement la piadine. Cela évitera qu'elle grille trop vite et qu'elle s'assèche pendant la suite de la cuisson.
- 6 Retournez la piadine et baissez à feu très doux.
Vous allez maintenant garnir la piadine : étalez 1 à 2 càc de pesto sur une moitié de la piadine.
- 7 Ajoutez une tranche de blanc de dinde déchirée en morceaux puis des morceaux de tomates séchées et quelques feuilles de pousses d'épinard.
Poivrez généreusement
- 8 Parsemez d'amandes hachées.
- 9 Finissez en ajoutant des copeaux de parmesan.
- 10 Repliez la piadine en deux.
- 11 C'est prêt ! Coupez les piadines en deux. Servez aussitôt.

La cuisson au four

- 12 Préchauffez votre four à 180°C en fonction grill.
Placez les piadines sur une grille recouverte de papier sulfurisé.
Humidifiez avec de l'eau la face vers vous.
- 13 Enfournez quelques minutes jusqu'à ce que les piadines soient dorées.
Sortez les piadines du four. Retournez-les et garnissez-les comme pour la cuisson à la poêle.
- 14 Pliez les piadines et coupez-les en deux. Servez aussitôt.