**Cuillères Apéritives à l’Italienne**

* un pot de pesto de bonne qualité
* une poignée de pignon grillé
* un sachet de parmesan
* un bocal de coulis de tomate au basilic
* mozzarella

Améliorer le pesto en rajoutant le parmesan, les pignons et un peu de bonne huile d’olive, mélanger bien et remplir de cette préparation les cuillères apéritives. Couler au-dessus une cuillère à café de coulis et finir par une lamelle de Mozzarella. Mettre au frais jusqu’au moment de servir.