

## *Palmitos au Pesto Rouge*

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- PATE FEUILLETEE 1x
- PESTO ROUGE
- GRUYERE RAPE

### **Recette:**

- Etalez la pâte feuilletée et recouvrez-la de pesto rouge.
- Parsemez un peu de gruyère râpé.
- Roulez la pâte jusqu'au milieu et faites de même avec l'autre moitié de pâte pour former un palmitos.
- Réservez la pâte roulée enveloppée dans un film alimentaire au moins 30 minutes au frigo.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Sortez la pâte du frigo et coupez des tronçons de 1 cm d'épaisseur.
- Déposez-les (pesto vers le haut) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 12 minutes.
- Servez chaud, tiède ou refroidi.

### **Remarque:**

A partir de ZA-76

