

## *Palmitos au Pesto d'Ail des Ours et Parmesan*

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- PESTO MAISON À L'AIL DES OURS	2-3 noix
- PARMESAN RÂPÉ	30g
- GRUYÈRE RÂPÉ	25g
- ABRICOT(S)	6

### **Recette:**

- Étalez la pâte feuilletée et recouvrez-la de pesto d'ail des ours.
- Parsemez le parmesan et un peu de gruyère râpé.
- Roulez la pâte jusqu'au milieu et faites de même avec l'autre moitié de pâte pour former un long palmitos.
- Réservez la pâte roulée enveloppée dans un film alimentaire au moins 30 minutes au frigo.
- Préchauffez le four à 200°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 13-15 minutes.
- Laissez refroidir avant de servir.

