

Palmitos au Pesto Vert

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE 1x
- PESTO VERT
- GRUYERE RAPE

Recette:

- Étalez la pâte feuilletée et recouvrez-la de pesto vert.
- 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 ou tiède.

