

Petits feuilletés au pesto

Pour 20 pièces environ

- 250 g de pâte feuilletée
- Un petit pot de pesto
- 20 g de parmesan râpé.



Servir: Les servir bien dorés et tièdes en apéritif.

Variation

Changez la forme, faites des palmiers en roulant le rectangle de pâte des 2 côtés jusqu'au milieu. Echangez le pesto contre une bonne sauce tomate.

- Préchauffez votre four à 200°.
- Etalez la pâte feuilletée en forme de rectangle d'une épaisseur de 3 mm.
- Tartinez le rectangle de pâte avec une fine couche de pesto.
- Roulez la pâte en cylindre dans le sens de la longueur en serrant délicatement.
- Découpez des tranches de ce « saucisson », de 1,5 cm environ.
- Disposez ces tranches à plat sur une plaque anti-adhérente allant au four, en prenant soin de bien les espacer, et parsemez de parmesan rapé.
- Enfourez pour une douzaine de minutes.

Conseils

Recette facile, assurez vous tout de même que la pâte est bien cuite. Evitez de mettre trop de pesto pour éviter les débordements.