

Feuilletés au Pesto

Ingrédients

/ pour 6 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 1 préparation de Pesto vert (basilic – pignons de pin)
- ou de Pesto rouge (tomates séchées – pignons de pin)



Préparation

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Dérouler la pâte et étaler le Pesto en bonne quantité dessus.
3. Rouler de manière serrée, vous pouvez couper la pâte en deux pour faire plus de quantité.
4. Placer au congélateur pour faciliter ensuite la découpe en petits feuillets d'environ 2cm de largeur.
5. Placer les feuillets à la verticale sur le papier cuisson.
6. Enfourner pour environ 5-10 minutes selon la puissance de votre four, les sortir dès que la pâte est dorée.

