

Feuilletés au pesto

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée

1 sachet de gruyère râpé

4 CS de sauce pesto



Etaler la pâte feuilletée, badigeonner de sauce pesto et ajouter le râpé

Roulez la pâte en partant des deux côtés pour les ramener vers le centre. Laissez la pâte environ 10 mn au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °.

Coupez des tranches d'un demi centimètre. Disposez les tranches couchées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Espacez bien les palmiers qui vont doubler de taille, enfournez pour environ 15 mn jusqu'à ce que les palmiers soient dorés