

Petits roulés au pesto.



Température : 200°C

Taux d'humidité : 60%

Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients pour 20 roulés :

250 g de pâte feuilletée pur beurre

1 bocal de pesto

Papier de cuisson

Préchauffez le four à 200°C, 100% d'humidité.

- Etalez la pâte et répartissez le pesto dessus.
- Ré-enroulez la pâte vers le centre en partant des deux côtés opposés. Vous obtenez ainsi deux rouleaux.
- Découpez les rouleaux en tranches d'1 cm d'épaisseur.
- Etalez du papier de cuisson dans le plat Gastro Norm non perforé et répartissez les petits roulés dessus.
- Enfourez et faites cuire pendant environ 15 mn.

Variante

- Vous pouvez remplacer le pesto par du caviar de tomate, ou de la pâte à la truffe (tartuffa).