

PALMIERS FEUILLETÉS AUX 2 PESTOS



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée (maison ou industrielle)
- Pesto rosso (maison ou industriel) 70g
- Pesto verde (maison ou industriel) 70g

Astuces :

- Remplacer le pesto par du fromage ail et fines herbes ou du caviar d'aubergine.
- Ajouter du saumon fumé, du jambon blanc, du blanc de dinde, du bacon ou du jambon cru.

Préparation : 10 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 15 à 20 minutes | Pour 16 palmiers environ

1. Dérouler la pâte feuilletée sur une planche à découper.
2. Sur la moitié de la pâte feuilletée, étaler le pesto rosso. Sur l'autre moitié de la pâte feuilletée, étaler le pesto verde.
3. Enrouler la partie rouge (rosso) vers le centre et faire de même pour la partie verte (verde).
4. Enrouler votre rouleau dans une feuille de papier transparent et réserver au frais 30 minutes pour faciliter la découpe des palmiers.
5. Préchauffer le four à 180°C. Sortir le rouleau du frigo et découper environ 16 palmiers.
6. Déposer les palmiers sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laisser cuire 15 à 20 minutes (vérifier en cours de cuisson pour qu'ils ne soient pas trop cuits).



@Recettes100faim.fr