

Feuilletés pesto, jambon et parmesan



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Laissez bien les 5 centimètres de libre d'un côté, sinon le jambon et le pesto vont déborder au moment de rouler la pâte feuilletée.

Recette proposée par : ISABELLE DELAPLACE

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 4 tranches de jambon
- pesto
- parmesan râpé

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Étalez la pâte feuilletée en forme de rectangle.
- 3 Tartinez-la avec le pesto et recouvrez de jambon, puis de parmesan. Laissez 5 centimètres de libre d'un côté.
- 4 Roulez la pâte feuilletée en un gros rouleau, coupez en tranches, puis déposez-les sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.
- 5 Enfournez pour environ 15 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

