

## Palmiers au pesto de noix et ricotta



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 4 personnes

**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 10 mn

*Vous pouvez en préparer d'avance et les congeler ou aussi les conserver dans une boîte métallique. Ces palmiers plaisent toujours à l'apéritif. Vous pouvez varier à l'infini les ingrédients.*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 bocal de pesto - de noix et ricotta
- 1 sachet de gruyère - râpé
- 1 jaune d'oeuf - pour la dorure

### Préparation

- 1 Étalez la pâte feuilletée, badigeonnez-la copieusement de Pesto de noix à la Ricotta et saupoudrez de gruyère râpé.
- 2 Roulez la pâte en ramenant les deux bords jusqu'au centre pour faire des palmiers.
- 3 Emballez ce boudin dans du film transparent et placez-le au congélateur une dizaine de minutes.
- 4 A la sortie du congélateur, dorez la pâte avec le jaune d'œuf. Coupez des tranches d'environ un demi-centimètre d'épaisseur et posez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.
- 5 Enfournez à 180°C, thermostat 6 une dizaine de minutes en surveillant que les palmiers ne brûlent pas.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

