PALMIERS AU PESTO ROSSO

Ingrédients :

- Pesto rosso (allez fait maison, vous avez la recette maintenant, courage !)
- 1 pâte feuilletée
- et c'est tout, vous pouvez éventuellement, dorer la pâte au jaune d'oeuf mélangé à un peu de lait (pour le brillant !)

Préparation :

- Prendre la pâte feuilletée et l'étaler.

- Badigeonner l'intérieur de pesto rosso sur toute la surface.

- Replier en roulant chacun des deux côtés, jusqu'à ce qu'ils se rencontrent au milieu de la pâte (vous me suivez ? Alors je continue !)

- Faire un petit passage au frigo pendant une vingtaine de minutes ou quelques minutes au congélateur (Ben oui, on peut-être très pressée !!!!).

- Sortir la pâte et découper des tronçons d'environ 1 cm d'épaisseur et déposer sur votre grille aluminium (celle de Guy Demarle est tip top !).

- Mettre au four th 6 (180°C) pendant 15 à 20 minutes (tout dépend de votre four !!)

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »