

## Petits palmiers et escargots apéritif au pesto rosso

Par Régal



|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Niveau de difficulté | Très facile |
| Coût                 | Bon marché  |
| Temps de préparation | 20 min      |
| Temps de cuisson     | 10 min      |
| Temps de repos       | 30 min      |

Catégories : Apéritifs, Cuisine facile, Grands classiques

Découvrez notre recette express et simplissime de petits palmiers et escargots au pesto rosso. Ces petits feuilletés croustillants et parfumés, seront vite avalés à l'apéritif...

Pour 6 personnes

### Ingrédients

400 g Pâte feuilletée rectangulaire pré-étalée  
200 g Pesto rosso  
1 c. à café Graines de sésame

### Réalisation

- Commencez cette **recette de palmiers et escargots apéritif au pesto rosso** en divisant la pâte feuilletée en deux morceaux. Étalez les deux abaisses sur le plan de travail, puis tartinez-les de pesto rosso.
- Roulez le premier rectangle de pâte sur lui-même pour former un boudin. Roulez le deuxième rectangle sur lui-même jusqu'à la moitié, puis roulez le deuxième côté vers le centre de la même façon. Réservez les boudins 30 min au frais.
- Préchauffez le four à 180 °C.** Coupez les deux boudins de pâte en tranches, puis disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Parsemez-les de graines de sésame. Enfournez et faites cuire 10 à 12 min.
- Laissez tiédir les feuilletés** à la sortie du four puis servez.

Si vous avez aimé nos palmiers et escargots apéritif au pesto rosso