

Régal

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 : petits palmiers et escargots au pesto rosso. Petits feuilletés croustillants et parfumés, seront vite avalés à l'apéritif...

Pour 6 personnes

Ingédients

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

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de palmiers et escargots apéritif au pesto rosso** en divisant la pâte feuilletée en deux morceaux. Étalez les deux abaisses sur un plan de travail, puis tartinez-les de pesto rosso.
- 2 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 rectangle sur le premier, côté vers le centre de la même façon. Réservez les boudins 30 min au réfrigérateur.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les deux boudins de pâte en deux, puis disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Parsemez le dessus de graines de sésame. Enfournez et faites cuire 10 à 12 min.
- 4 Laissez tiédir les feuilletés à la sortie du four puis servez.

Si vous avez aimé nos palmiers et escargots apéritif au pesto rosso, n'hésitez pas à nous laisser un commentaire !