Gressins au pesto

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
2 1⁄2 cuillères à soupe de pesto (fraîchement préparé (voir recette de base))
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
1 œuf (battu)
oregano (séché)

Méthode de préparation

1. **Abaissez la pâte feuilletée et découpez-y de longues bandes de 2 cm de large. Certaines bandes seront plus courtes, mais ce n'est pas grave.**
2. **Répartissez un peu de pesto sur chaque lanière et saupoudrez-les de parmesan.**
3. **Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.**
4. **Avec un pinceau de cuisine, badigeonnez-les avec l'œuf battu et saupoudrez-les avec l'origan.**
5. **Faites cuire pendant ± 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.**