Biscuits en spirale au pesto de tomates séchées

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 peau de pâte sablée
1 petit bocal de tomates semi-séchées (à l’huile d’olive)
1 gousse d'ail
6 feuilles de basilic
1 cuillère à soupe de pignons de pin
sel et poivre
1 œuf

Méthode de préparation

1. **Étalez la pâte brisée.**
2. **Mixez les tomates avec la moitié de l’huile d’olive, l’ail, le basilic, les pignons, le sel et le poivre jusqu’à l’obtention d’un mélange homogène. Badigeonnez-en toute la surface de la pâte brisée.**
3. **Enroulez la pâte pour en faire un boudin et badigeonnez-le d’œuf battu.**
4. **Coupez le boudin en rondelles. Placez les petites spirales rondes côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
5. **Servez les biscuits chauds ou tièdes.**