

Feuilletés au pesto

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Voor de pesto:

1 sachet de pousses d’épinards
1 bouquet de basilic frais
2 cuillères à soupe de noisettes
50 grammes de parmesan
1 1⁄2 décilitres d'huile d'olive
1 gousse d'ail
sel et poivre
1 rouleau de pâte feuilletée (prêt a l'emploi)
1 paquet de mozzarella râpée
1 œuf

Méthode de préparation

1. **Commencez par préparer le pesto : versez les épinards et le basilic (avec les branches) dans un gobelet gradué ou un robot ménager. Ajoutez les noisettes, le parmesan, l’huile d’olive, l’ail, le sel et le poivre. Mixez ce mélange au mixeur plongeant ou au robot ménager pour obtenir une pâte lisse.**

2. **Déroulez la pâte feuilletée et badigeonnez-la de pesto. Saupoudrez-la de mozzarella et enroulez la pâte pour en faire un boudin.**

3. **Badigeonnez-le d’œuf battu. Coupez-le en rondelles. Disposez-les côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez-les cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant 20 minutes.**