

Bâtonnets apéro au pesto rouge



Ingrédients

Ingrédients pour 40 pcs. :

2 pièces de pâte feuilletée 40x40cm

Garniture au pesto :

100g de Tomates séchées au four
Ardo

100g de Poivrons rouges et jaunes
parrilla grillés lamelles

50g de parmesan

40g d'amandes

½ dl d'huile de colza

Sel et poivre

Garniture :

100g de mozzarella râpée

2 dl de graines de sésame noires ou
blanches

Préparation

1. Décongelez les tomates séchées au four et les poivrons grillés en dés.
2. Mixez tous les ingrédients pour le pesto et assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Étalez le pesto sur la pâte feuilletée et saupoudrez de mozzarella par-dessus le pesto.
4. Pliez 1/3 de la pâte vers le centre, puis placez l'autre 1/3 de la pâte par-dessus afin que la pâte soit en 3 couches.
5. Saupoudrez de farine et roulez délicatement un peu plus fin avec un rouleau à pâtisserie. Coupez des bandes de pâte de 1,5 cm de large.
6. Pressez les bandes dans les graines de sésame, torsadez-les et placez-les sur une plaque de cuisson. Faites cuire pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Allergènes

Gluten

Milk

Nuts

Sesame



We preserve nature's gifts