



Palmiers au pesto

POUR L'APPÉRITIF OU EN ENTREE

Ingredients

1 pâte feuilleté sans gluten du commerce.

1 pot de sauce pesto basilic

1 pot de sauce pesto rosso

Des pignons de pin

Du lait d'amande pour badigeonner.

Méthode

Dérouler la pâte feuilleté. Badigeonner la pâte sur une moitié avec la pesto rosso et l'autre moitié avec la pesto basilic.

Parsemez avec les pignons de pin.

Rouler chaque côté de la pâte jusqu'au milieu.

Entourez de film alimentaire et mettre au congel 30min.

Sortez la pâte du congél, Enlever la film plastique, couper des rondelles d'environ 1/2 cm.

Mettez sur une plaque allant au four recouvert de papier sulfurisé.

Faites cuire pendant 20min à 200°

Vous pouvez les manger froid ou tiède.