



Palmiers feuilletés



4 pers



20 mn

Les ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 200 g de feta
- 100 g de pesto rosso
- 100 g de parmesan
- Quelques tomates confites

La recette

Etape 1

Couper la feta en petits morceaux.

Etape 2

Couper les tomates confites en petits morceaux.

Etape 3

Dérouler les pâtes feuilletées et les recouvrir de pesto rosso.

Etape 4

Ajouter le parmesan, la feta et les tomates confites.

Etape 5

Enrouler les deux bords opposés de chaque pâte l'un vers l'autre en les serrant bien pour donner la forme caractéristique du palmier.

Etape 6

Découper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, répartir les palmiers sur une plaque de cuisson, et enfourner 20 min.

Etape 7

Servir avec une salade.

