

Palmiers feuilletés au pesto

Pour une vingtaine de palmiers :

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 3 c.s. de pesto au basilic

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez le pesto sur la pâte feuilletée. Roulez de chaque côté jusqu'à revenir au centre.

Placez le boudin au réfrigérateur au moins 15min.

Découpez des tranches. Placez-les sur une plaque de papier sulfurisé.

Enfournez 15 min en retournant à mi-cuisson.