



PALMIERS FEUILLETES AU PESTO DE BASILIC

A savoir : je préfère ne pas mettre l'ail dans mon pesto car je ne le digère pas très bien. Si vous voulez, ajoutez 1 gousse d'ail pelée dans le mixeur, avec les autres ingrédients. Vous pouvez utiliser du pesto tout prêt, bien-sûr, mais c'est tellement meilleur le fait maison et cela ne prend pas beaucoup de temps !



Ingrédients pour 4 personnes : 1 pâte feuilletée, 1 bouquet de basilic, 2 c. à soupe de pignons de pin, 3 c. à soupe de parmesan râpé, sel, poivre, huile d'olive.

Préparez le pesto : lavez et essorez les feuilles de basilic, puis transférez-les dans le bol du mixeur, avec les pignons, le parmesan, sel et poivre. Ajoutez un peu d'huile d'olive puis mixez le tout en ajoutant de l'huile jusqu'à obtenir une sauce homogène et crémeuse. Étalez la pâte feuilletée, versez 3/4 cuillères de pesto et étalez bien sur toute la pâte. Enroulez des deux extrémités vers le centre, couvrez de papier film et réservez au congélateur pendant 30 minutes. Cette opération vous permettra de mieux couper les palmiers. Coupez des tranches de 5 mm d'épaisseur et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 30 minutes environ à 190°C.