



Cuisine et
dépendances

Roulés feuilletés pesto & tomates



Ceci n'est pas une recette. Pas vraiment. C'est juste un recyclage de restes (le [pesto de courgettes](#) réalisé la semaine dernière) et un fond de sauce tomate qui n'a pas accompli sa destinée de lasagne. J'ai simplement tartiné une moitié de pâte feuilletée de chacune de ces préparations pour faire un apéritif en 5-5. Ensuite il suffit de rouler la pâte feuilletée sur elle-même et de la découper en tronçons que l'on fait cuire au four. That's all !

Je rajouterai simplement que pour faire des feuilletés épais, je préfère utiliser une pâte en bloc plutôt que prête à foncer, qui est un peu trop fine et dont la forme ronde n'est pas pratique. On trouve les pâtes en bloc en surgelé essentiellement, je n'en ai jamais vu au rayon frais. On peut aussi la faire soi-même bien sûr, mais ça c'est un autre histoire...

Ingrédients (pour une tarte de 26 cm de diamètre) :

- une pâte feuilletée (en bloc)
- un ramequin de [pesto de courgettes](#) (on peut aussi prendre un pesto traditionnel)
- un ramequin de sauce tomate épaisse
- 20 g de parmesan

Pour la sauce tomate :

- 1 boîte de conserve de tomates concassées (400g)
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomates
- 1 petit oignon
- herbes de Provence
- sel et poivre

Préparation :

Préparer les sauces (ou prendre un reste de sauce voire une sauce en pot), les laisser refroidir et les réserver au réfrigérateur au moins 30 min.

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Étaler la pâte feuilletée en un rectangle sur une épaisseur de 2-3 mm. S'il fait trop chaud, il est conseillé de placer la pâte au réfrigérateur entre chaque étape pour éviter qu'elle ne ramollisse et ne colle.

Étaler sur une moitié de pâte la sauce au pesto et sur l'autre moitié la sauce tomate. Parsemer d'un peu de parmesan. Rouler la pâte sur elle-même sans trop la serrer en partant du côté le plus long.

Réserver la pâte au frais une dizaine de minutes si besoin puis tronçonner le rouleau en pièce de 1 cm d'épaisseur.

Déposer chaque pièce sur le côté sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire 10 à 20 min jusqu'à ce que les feuilletés soient gonflés et dorés.

Les décoller à l'aide d'une spatule et servir aussitôt.

Le 20 Juillet 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/07/20/index.html>