

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.