Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Faire ses propres mini-rouleaux de printemps avec du fromage pesto

Ingrédients

- 4 tranches de pâte filo
- 2 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 16 bandes de fromage pesto vert

La préparation

Mini rouleaux de printemps au fromage pesto, un snack pour les appétits gourmands ! ;

  ;

Préparation :

- Préchauffer le four à 200 degrés et décongeler la pâte filo.
- Coupez ensuite les tranches de pâte filo en 4 morceaux égaux et badigeonnez-les d'huile d'olive.
- Placez une bande de fromage à l'extrémité de chaque tranche et roulez-la comme un pâté impérial (pliez l'extrémité vers l'intérieur et roulez-la fermement).
- Placez les bâtonnets de fromage sur une grille recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- Servir, par exemple, avec de la mayonnaise au piment doux.

Voilà un snack savoureux ! Merci @thamargoesbananas pour cette recette facile.