



Collations

Bâtonnets feuilletés au jambon cru et au pesto

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
2 cuillères à soupe de pesto vert
4 tranches de prosciutto (of Parmaham)
1 œuf (losgeklopt)
30 grammes de parmesan
poivre noir (versgemalen)

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Déroulez la feuille de pâte feuilletée sur un plan de travail recouvert de farine. Coupez la feuille de pâte au milieu. Coupez ensuite des lamelles de 1,5 cm de large.

Badigeonnez les lamelles uniformément avec une fine couche de pesto vert. Déchirez ensuite le jambon cru en petits morceaux par-dessus. Torchez chaque bande de pâte feuilletée sur elle-même pour créer des bâtonnets.

Déposez les bâtonnets sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les avec l'œuf battu. Cela leur donne une belle brillance et couleur lors de la cuisson.

Saupoudrez le parmesan et le poivre noir moulu sur les bâtonnets

Enfournez les bâtonnets durant 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants

Retirez les bâtonnets du four et présentez-les dans un haut verre.

Ustensiles de cuisine

bakpapier

