

Feuilletés au pesto et aux lardons

Les ingrédients

- 1 Pâte Feuilletée HERTA®
- 100g d'Allumettes de lardons HERTA®
- 70g de pesto vert
- 50g de parmesan rapé
- 1 œuf battu

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déroulez la **pâte feuilletée HERTA®** avec le papier sulfurisé fourni.
- Tartinez la pâte feuilletée avec le pesto frais. Saupoudrez de parmesan râpé et d'**allumettes de lardons HERTA®**. Roulez en serrant bien.
- Coupez en tranches de +/- 1,5 cm. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez avec l'œuf battu et mettez-les au four pendant 25-30 minutes.
- Retirez du four et servez.
- Conseil: Vous pouvez préparer ce plat à l'avance et le conserver au congélateur jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Amuse-bouches**

Personnes: **5**

