

# TAP CUISINE

NOUS REVOILÀ MARDI 11 OCTOBRE 2016 NOUS AVONS RÉALISÉ DES ROULÉS AU PESTO ROSSO.

JE VOUS LIVRE LA RECETTE :

## INGREDIENTS

- 1 pate feuilletée
- 1 œufs
- gruyère râpé
- 1 pot de pesto Rosso

## PREPARATION

1. Dérouler la pate feuilletée
2. Étaler le pesto Rosso sur toute la pate.
3. Parsemer de gruyère
4. Rouler la pate d'une extrémité à l'autre afin de former un boudin.
5. Battre le jaune d'œuf et badijonner le boudin
6. Couper le boudin en tronçons de 2 ou 3 centimètres.

Pour une meilleure tenue lors de la coupe des tronçons mettre le boudin au frigo pendant 1 heure ou 30 min au congélateur

7. Mettre au four 15/20 minutes à 180° (le temps peu varier selon les fours)

**BONNE DEGUSTATION !!!!**

