



Les jardiniers du Val d'Authion

venez nous rendre visite :
lesjardiniersduvaldauthion.fr

Feuilleté apéro au pesto fanes de carottes

ingrédients :

Fanes de carottes,
huile olive,
parmesan,
graines (noix, noisettes pignons...) ;
ail,
sel poivre,
pâte feuilletée

Réalisation :

Enlever les grosses tiges puis couper grossièrement les fanes, mettre dans un mixeur et ajouter ail, sel, poivre, 2 ou 3 cuillères à soupe de parmesan, une tasse huile d'olive, les graines.

Mixer le tout pour obtenir une pâte facile à tartiner, puis dérouler la pâte feuilletée, étaler le pesto, enrouler la pâte et découper des tranches de 1cm d'épaisseur.

Enfourner à 180° pendant 20 minutes