



Gressins au pesto



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
2 1/2 cuillères à soupe de pesto (fraîchement préparé (voir recette de base))
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
1 œuf (battu)
oregano (séché)

Méthode de préparation

- 1.** Abaissez la pâte feuilletée et découpez-y de longues bandes de 2 cm de large. Certaines bandes seront plus courtes, mais ce n'est pas grave.
- 2.** Répartissez un peu de pesto sur chaque lanière et saupoudrez-les de parmesan.
- 3.** Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 4.** Avec un pinceau de cuisine, badigeonnez-les avec l'œuf battu et saupoudrez-les avec l'origan.
- 5.** Faites cuire pendant \pm 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.