



Palmiers apéros rouges et verts

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 40 palmiers

Ingrédients

- 1 bocal d'antipasti de tomates séchées d'aucy (165g : poids net égoutté)
- 1 bocal d'antipasti de courgettes grillées d'aucy (162 g : poids net égoutté)
- 30 g de pistache émondées
- 4 cuillères à soupe de parmesan
- 3 pâtes feuilletées
- 1 œuf
- 1 gousse d'ail
- Piment d'Espelette Sel et poivre

1. Egouttez les tomates séchées et les courgettes grillées.
2. Mixez les tomates avec l'ail, 2 cuillères à soupe de parmesan et une pincée de piment d'Espelette. Assaisonnez et réservez.
3. Mixez ensuite les courgettes avec les pistaches et le parmesan restant. Assaisonnez et réservez.
4. Déroulez les pâtes feuilletées.
5. Sur chaque pâte feuilletée, étalez la purée de tomates sur une première moitié puis la purée de courgettes sur la deuxième.

6. Roulez chaque moitié sur elle-même jusqu'à ce que les deux rouleaux se rejoignent.
7. Filmez et passez au congélateur pendant 30 minutes.
8. Préchauffez le four à 180°C.
9. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
10. Sortez la quantité souhaitée du congélateur.
11. Retirez les extrémités de chaque rouleau et détaillez des tranches de 1 cm d'épaisseur environ.
12. Déposez les sur la plaque de cuisson.
13. Fouettez l'œuf et badigeonnez chaque palmier.
14. Enfourez 15 minutes.

Astuce

Pour le reste des rouleaux du congélateur, les laisser revenir à température ambiante, les couper et les enfourez.