

CROQUANTS AU PESTO

*1 sachet de pâte feuilletée maïzena
condiment au basilic*

Préparer la pâte feuilletée selon les instructions du sachet.

L'étendre en un grand rectangle, et tartiner de condiment au basilic. Rouler la pâte sur elle-même puis couper le boudin en tranches de 1 cm d'épaisseur.

Préchauffer le four à 210°, graisser la plaque à pâtisserie et y ranger les tranches de pâte. Cuire un quart d'heure. Servir froid.