



Faire ses propres mini-rouleaux de printemps avec du fromage pesto



Ingrédients

- 4 tranches de pâte filo
- 2 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 16 bandes de fromage pesto vert

Méthode de préparation des mini-rouleaux de printemps au fromage pesto

Envie d'un en-cas rapide et savoureux ? Essayez donc nos mini-rouleaux de printemps au fromage pesto faits maison ! Avec une garniture savoureuse de notre fromage jeune caractéristique, enrichie de pesto aromatique, ils sont un vrai régal. Dans cette recette, nous vous montrons comment réaliser facilement ces mini-rouleaux de printemps vous-même. Ils sont non seulement délicieux, mais aussi étonnamment faciles à préparer.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200 degrés
- 2: décongeler la pâte filo.
- 3: Couper ensuite les tranches de pâte filo en 4 morceaux égaux et les badigeonner d'huile d'olive.
- 4: Placer une bande de fromage à l'extrémité de chaque tranche et rouler comme un nem (plier l'extrémité vers l'intérieur et rouler fermement).
- 5: Placer les bâtonnets de fromage sur une grille recouverte de papier sulfurisé et faire cuire les bâtonnets pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- 6: Servir, par exemple, avec une mayonnaise au piment doux.

Prêt à préparer vos propres mini-rouleaux de printemps au fromage pesto ?

Des mini-rouleaux de printemps au fromage pesto simples et savoureux, prêts à être dégustés ! Parfaits pour accompagner un brunch ou comme en-cas savoureux. Expérimentez avec différents dips pour une sensation gustative supplémentaire. A savourer !