

Torsade jambon de Parme et pesto

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON		
4	30 minutes	20 minutes		
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :				
Déjeuner	Lunch	Brunch	Collation	Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Jean-Jacques Granet, Chef Corporatif

/ Liste d'ingrédients

	Feuille entière de pâte feuilletée PSM-16 Quantity: 1
200g	Jambon de Parme
	Pesto
	Salade verte



BRIDOR

/ Préparation

ÉTAPE 1

Laissez la pâte feuilletée à température pièce pendant 30 min et préchauffez le four à 220°C (425°F).

ÉTAPE 2

Étalez légèrement la pâte pour la laisser reprendre sa température. Coupez la feuille en deux dans la largeur.

ÉTAPE 3

Placez des fines tranches de jambon de Parme sur la moitié gauche puis refermez la pâte. Répétez pour l'autre moitié de pâte.

ÉTAPE 4

Laissez refroidir au réfrigérateur, puis étalez la pâte feuilletée avec un rouleau pour qu'elle soit la plus fine possible.

ÉTAPE 5

Étalez une fine couche de pesto, refermez en deux puis coupez de fines bandes avant de les twister.

ÉTAPE 6

Laissez refroidir au réfrigérateur puis les cuire au four pendant 12 à 15 minutes. Placez les torsades dans une assiette avec de la salade verte et servez !