

# 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 !