

Rose feuilletée aux pommes de terre, bacon et Pesto à l'Ail des Ours

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- Une vingtaine de tranches de bacon
- 6 pommes de terre
- 1 pot de Pesto à l'Ail des ours bio Alélor
- Sel poivre
- Huile d'olive



Etapes :

- Eplucher les pommes de terres et les tailler en fines rondelles à l'aide d'une râpe companion ou d'une mandoline.
- Etaler les pâtes feuilletées. Découper les bords afin de rendre la pâte rectangle et découper 3 bandes dans chaque pâte.
- Etaler du Pesto à l'Ail des Ours sur chaque bande.
- Disposer des rondelles de pommes de terre et de bacon (une tranche pliée en deux). Saler et poivrer.
- Replier la pâte sur les pommes de terre et rouler la bande bien serrée.
- Déposer les roses dans des moules à muffins.
- Ajouter un filet d'huile d'olive.
- Enfourner à 200° pendant 40 minutes (vérifier la cuisson en fonction de votre four).