La Boutique des Condiments par ALÉLOR

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).