# Paris Brest

*Ingrédients:*

1 pâte feuilletée

100 gr de pesto

40 gr d'emmental râpé

1 œufs (pour la dorure)

- ✔ **Préchauffer** le four à 180°C
- ✔ Dans un petit pot, **mélanger** le pesto avec l'emmental.
- ✔ **Ouvrir** la pâte feuilletée, et **étaler** dessus le pesto de manière homogène.
- ✔ **Rouler** la pâte , en serrant bien, pour **former** un long boudin.
- ✔ **Placer** ce "boudin" au congélateur pendant 30 minutes.
- ✔ **Découper** ensuite des tranches fines, et les **disposer** sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- ✔ **Dorer** les feuilletés à l'aide d'un pinceau et de l'œuf entier.
- ✔ **Enfourner** pendant 15 minutes .

**© 2019 by Sésame et Cajou.**