

Sarments apéro



Pour 10 pièces

Préparation

1 Sarments au pesto

Plaque feuilletée 2,8mm 125 grammes
Sauce pesto alla Genovèse 25 grammes
Parmigiano reggiano en pétales 25 grammes
Pignon de pin 25 grammes

Séparer en deux abaisses la pâte feuilletée. Lustrer chaque abaisse de pesto, et parsemer de pignons de pin et de parmesan préalablement râpé. Superposer les deux abaisses et les laminier. Détailler en bandes de 1 cm de large et les torsader. Cuire au four et laisser refroidir sur grille.

2 Sarments au chorizo

Plaque feuilletée 2,8mm 125 grammes
Olives noires dénoyautées 25 grammes
Chorizo en cubes 25 grammes
Emmental râpé 25 grammes

Séparer en deux abaisses la pâte feuilletée. Hacher les olives noires. Hacher l'emmental râpé. Parsemer les olives, les cubes de chorizo et l'emmental haché sur la première abaisse. Superposer les deux abaisses et les laminier. Détailler en bandes de 1 cm de large et les

2 Sarments au chorizo

Plaque feuilletée 2,8mm 125 grammes
Olives noires dénoyautées 25 grammes
Chorizo en cubes 25 grammes
Emmental râpé 25 grammes

torsader.
Cuire au four et laisser refroidir sur grille.

Boutique

Créer des lots de sarments assortis en les liant d'un brin de raphia.
Proposer les sarments en offre apéritive ou en offre snacking tout au long de la journée.

Astuce

Vous pouvez varier les formes en proposant des roulés ou encore des palmiers. Et vous pouvez varier les saveurs avec des fromages et des charcuteries différentes.

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Chorizo en cubes



Sauce pesto alla
Genovese



Parmigiano reggiano en
pétales