# FEUILLETES MOULINS A VENT CHEVRE PESTO TOMATES

**Pour 6 personnes préparation 15mn cuisson 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 pâte feuilletée | 1 pot de pesto rouge |
| 4 mini-bûche de chèvre | *1 jaune d’œuf* |
| 1 pot de pesto vert | 12 pics à brochettes |

1 – Coupez dans la pâte feuilletée 12 carrés de 6cm de côté. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

1. - Entaillez chaque coin sur 2 cm de long. Badigeonnez la moitié des carrés feuilletés de pesto verde et l’autre moitié de purée de tomates confites.
2. - Coupez les mini bûchettes en rondelles de 5mm. Placez deux rondelles au centre de chaque carré. Rabattez un coin sur deux au centre afin de former un moulin à vent.
3. - Enfoncez un pic à brochette jusqu’au centre du fromage. Badigeonnez les moulins à vent du jaune d’œuf délayé dans un peu d’eau.
4. - Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 15 minutes. Servez à température ambiante.

