



Elvea, L'Italie chez vous

Tomato Rolls



Ingrédients pour 4 Personnes

- | | | |
|---|----------------------|---------------------------|
| 1 | bouteille | Elvea passata au basilico |
| 1 | rouleau | pâte feuilletée |
| 4 | | tomates séchées au soleil |
| 1 | bloc | feta émietté |
| 1 | | jaune d'oeuf |
| 2 | cuillères à soupe de | farine |
| 1 | poignée de | persil frais haché |
| | | poivre |
| | | sel |

Préparation

Mixez dans un robot la feta, le persil et les tomates séchées jusqu'à obtention d'une masse lisse.

Farinez une planche à découper et abaissez-y la pâte feuilletée en une fine couche. Nappez la pâte du mélange feta-tomates. Ajoutez la Passata Basilico à la cuillère et décorez de persil.

Coupez la pâte en bandes d'environ 2 cm de large. Roulez celles-ci, déposez-les sur une lèchefrite et laissez-les reposer 30 minutes en les recouvrant d'un linge propre.

Préchauffez le four à 200°. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les rouleaux de jaune d'œuf puis faites-les dorer au four pendant 20 minutes.

Servez les rouleaux en guise d'amuse-bouche, parsemés du reste de persil. Facultatif : utilisez le reste de Passata Basilico comme sauce dip. Bon appétit !

