

Asperges feuilletées au pesto

Les asperges vertes sont un légume délicat et à la saveur unique. Il est de coutume de les déguster nature, accompagnées d'une vinaigrette ou de mayonnaise. C'est donc une recette un peu différente que je vous sou mets ici : les asperges sont enroulées dans une pâte feuilletée préalablement couverte de pesto pour plus de gourmandise. Dégustées tièdes, elles sont alors idéales à l'apéritif ou en entrée.

[Imprimer](#)

Asperges feuilletées au pesto

Auteur: Juliette

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Temps total: 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- 20 [asperges vertes surgelées](#)
- 1 [pâte feuilletée](#)
- 100 g. de basilic frais
- 50 g. de pignons de pin
- 1 c. à c. de levure maltée
- 80 g. d'huile d'olive
- Sel & poivre

Instructions

1. Sortir les asperges et la pâte feuilletée du congélateur et les placer au réfrigérateur pendant minimum 12 heures avant utilisation.
2. Le pesto : Torréfier les pignons de pin dans une poêle. Dans un robot-mixeur, disposer le basilic avec l'huile d'olive, les pignons de pin torréfié et la levure maltée. Bien mixer, saler et poivrer à convenance.
3. Étaler la pâte assez finement. La couvrir généreusement de pesto. Découper, à l'aide d'un couteau, des bandes de pâte de 2-3 cm de largeur.
4. Enrouler chaque asperge dans une bande de pâte, en la faisant tourner de biais.
5. Disposer sur une plaque couverte de papier cuisson.
6. Enfourner pour 10-15 minutes à 180° C. th. 6.
7. Servir tiède

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Astuce : Vous pouvez accompagner ces asperges d'une sauce à base de fromage blanc, basilic frais, sel et poivre.
