



## CŒURS DE FRANCE AU BASILIC ET PARMESAN

Pour 40 pièces

- 2 Bouquets de basilic
- 35 gr Parmesan
- 1 Jaune d'œuf
- 1 c.à s. Crème
- Pâte feuilletée rectangulaire (42 /26 cm)

### **Recette :**

1. Hacher finement le basilic.
2. Ajouter le Parmesan râpé et 1 c.à s. de crème. Bien mélanger.
3. Étendre l'appareil sur la pâte feuilletée.
4. Replier 2 fois chacun des grands côtés de la pâte.
5. Mettre au congélateur durant 15 à 20 min.
6. Couper en tranches de 1 cm et les badigeonner avec le jaune d'œuf additionné d'un peu d'eau.
7. Disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé.
8. Enfourner à 220 °.

Décembre 2008 : Frédy Cosendai – Roger Veluzat – Alain Vogel