



*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 | cube                 | 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 !

