

Velouté de tomates

avec escargots croustillants



1^{RE} ÉTAPE



Couper en morceaux **tomates**, **oignon** et **ail**, faire revenir dans l'**huile** chaude.

2^È ÉTAPE



Verser le **bouillon**, porter à ébullition. Baisser le feu, laisser mijoter env. 20 min à couvert, mixer, saler, poivrer.

3^È ÉTAPE



Dérouler la **pâte**, répartir dessus le **pesto** et le **sbrinz**. Enrouler serré, couper en tranches d'env. 1½ cm d'épaisseur, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.

Cuisson: env. 16 min au milieu du four préchauffé à 220°C.

Mise en place et préparation:
env. 30 min

Cuisson au four: env. 16 min

1 kg de tomates charnues
1 oignon
1 gousse d'ail
1 c. s. d'huile d'olive

6 dl de bouillon
de légumes
sel, poivre

1 abaisse de pâte
feuilletée
(d'env. 25 × 42 cm)
5 c. s. de pesto alla
genovese
3 c. s. de sbrinz râpé

Portion: 549 kcal, lip 35 g, glu 43 g, pro 10 g