***Feuilletés roulés à la betterave***

***Pour une quinzaine de feuilletés***

200g de pâte feuilletée

1 betterave

1 cuil à café de poudre de  noisette

1 cuil à café de graines de sésame

1 cuil à soupe d'huile de sésame

1 cuil à soupe de parmesan râpé

1 œuf battu pour la dorure

du thym frais ou séché

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez et coupez la betterave en lamelles, dans un bol mélangez les lamelles de betterave avec 1 cuillère à café d'huile d'olive et les graines de sésame, étalez le tout sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson. Enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

Laissez refroidir avant de mixer la betterave avec l'huile de sésame, la poudre de noisette et le parmesan râpé.

Etalez la pâte feuilleté en formant un rectangle de 20-25cm sur 12-15cm étalez la purée de betterave et roulez la pâte sur elle même.

Filmez le boudin obtenu et placez-le au congélateur pendant 30 minutes avant de découper des tranches d'environ 1cm d'épaisseur.

Déposez les tranches sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson, dorez-les à l’œuf battu et saupoudrez de thym.

Enfournez à 200°C pendant 20 minutes.

L'apéro est servit!!!!