

APÉRITIF : MINI-TARTELETTES AU CHORIZO...



... tomates et mozzarella

- 1 pâte feuilletée (prête du commerce)
- du chorizo fort ou doux (selon votre goût)
- 1 ou 2 tomates
- de la mozzarella
- quelques olives noires

* Préchauffer le four à 180° (th. 6)

* Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail légèrement fariné, puis l'agrandir légèrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour pouvoir y découper 30 empreintes (découpoir dentelé)

* Déposer chaque empreinte dans le moule silicone et faire prendre forme avec l'outil de fonçage, piquer à l'aide d'une petite fourchette le bord et le fond de chaque tartelette ainsi formée, pour éviter qu'elles ne gonflent de trop à la cuisson



* Déposer une fine rondelle de chorizo, en ayant pris soin d'ôter la peau, un petit morceau de tomate, puis la mozzarella et terminer par un petit morceau d'olive noire

* Enfourner et faire cuire pendant environ 20 minutes, surveiller la cuisson