

Feuilletés Roulés au Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1
- CHORIZO	80-100g
- CONCENTRE DE TOMATES	1 petite boîte
- GRUYERE RAPE	50-60 g

Recette:

- Coupez le chorizo en fines tranches puis en tous petits dés.
- Etalez la pâte feuilletée, nappez-al avec le concentré de tomates et répartissez le chorizo puis le fromage râpé.
- Roulez la pâte pour former un boudin.
- Pour plus de facilité à la découpe, placez-le au réfrigérateur pour 30 minutes (facultatif avec un bon couteau bien aiguisé).
- Préchauffez le four à 190°C.
- Coupez le boudin en tronçons de 1 cm et déposez sur un plat avec un papier sulfurisé.
- Enfournez pour 10 min.
- Servez sans attendre.

