

Feuilletés de Fourme d'Ambert au Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1/2
- CRÈME FRAICHE ÉPAISSE	25g
- FOURME D'AMBERT	50g
- CHORIZO	7-8 tranches

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Découpez la pâte feuilletée de la forme souhaitée (ici en petits rectangles).
- Coupez les rondelles de chorizo en petits dés.
- Nappez chaque morceau de pâte avec un peu de crème épaisse, déposez ensuite une fine tranche de Fourme d'Ambert puis quelques dés de chorizo.
- Enfournez pour 10-12 minutes.

