ZA-149

Palmitos au Concentré de Tomates

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients **:**

- PATE FEUILLETEE 1x
- CONCENTRE DE TOMATES 1.5 c à soupe
- GRUYERE RAPE

Recette **:**

- Etalez la pâte feuilletée.
- Coupez-la en deux.
- Nappez chaque partie avec le concentré de tomates en conservant une partie sans concentré de tomate afin de fixer la fin du rouleau.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Roulez délicatement la pâte pour former 2 boudins.
- Conservez au frais (frigo) au moins 45 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Lorsque le four est chaud, coupez des tronçons de 1.5 cm d'épaisseur dans vos boudins de pâte.
- Déposez-les sur une plaque allant au four (idéalement le plat CRISP).
- Enfourner pour 10 à 12 minutes.
- Servez chaud ou tiède.