

Biscuits apéro



Ingrédients

1 pâte feuilletée

$\frac{1}{2}$ chorizo piquant

1 poignée d'emmental râpé

1 poignée d'olives noires dénoyautées

Etaler la pâte feuilletée.

Répartir sur l'ensemble le fromage râpé et le chorizo et les olives coupés en tout petits morceaux.



Rouler la pâte sur elle-même pour en faire un boudin (avec tous les ingrédients à l'intérieur)



Découper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et les positionner à plat sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.



Mettre au four 15 minutes à 200°
Les biscuits apéros sont cuits quand la pâte est dorée.



Conseil : Si votre « boudin de pâte » est trop mou et ne se coupe pas facilement vous pouvez le mettre 1 heure au réfrigérateur afin de le durcir un peu (pour info celui de la photo n'a pas été mis au frais par manque de temps et les tranches sont un peu tordues du fait du découpage....)