

Cœurs apéro aux tomates séchées

Pour 25-30 coeurs:

80 g de beurre à température ambiante
150 g de farine
1 cc de levure chimique
4 cs de lait
1 pincée de piment d'Espelette
1 pincée de sel
50 g de gruyère râpé
6 pétales de tomates séchées



Dans le bol du kitchenaid (ou à la main dans un saladier), travailler le beurre mou puis incorporer peu à peu la farine, la levure, le lait, le piment et le sel. Ajouter le fromage râpé ainsi que les tomates coupées en tout petits dés. Bien mélanger, former une boule et la filmer. Placer au réfrigérateur pendant 1h.

Préchauffer le four à 180°.

Sur le plan de travail légèrement fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 2-3 mm et découper des coeurs avec un emporte-pièce.

Les placer sur une plaque à pâtisserie (recouverte de papier cuisson ou d'un tapis en silicone si nécessaire). Enfourner et laisser cuire 12-15 min.

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>