

Feuilletés de chorizo et sauce tomate

- **Préparation** : 15 minutes
- **Cuisson** : 15 minutes

Ingrédients

- 1 Chorizo
- 200 g de pâte Feuilletée
- 10 g de Beurre
- 4 Tomates
- 1 gousse d'Ail
- 1 Echalote
- 1 cuillère à café de Sucre en Poudre
- Thym
- Basilic
- Huile d'olive

Préparation de la recette

• Préparez le concassé en plongeant dans l'eau bouillante les tomates quelques secondes, pelez-les, coupez-les en quatre et épépinez-les. Épluchez et hachez l'échalote. Faites-la revenir à l'huile d'olive. Ajoutez les tomates, l'ail écrasé, le thym, le basilic, le sucre, le sel et le poivre. Laissez compoter jusqu'à ce que l'eau des tomates s'évapore.

• Faites préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Dans le même temps, coupez le chorizo en fines tranches. Étalez la pâte feuilletée, découpez des cercles deux fois plus grands que le diamètre des tranches de chorizo.

• Placez le chorizo au centre. Ajoutez une pointe de concassé de tomates, puis refermez le tout en papillote. Faites fondre le beurre et dorez chaque feuilleté avant de les mettre au four pendant 15 minutes. Servez chaud.

