

*Finger food*

# Mini feuilletés à la tomate



<b>20 min</b>	<b>5 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>402</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Epépiner les tomates et couper la chair en petits cubes.
- 2 Pour gagner du temps, on peut utiliser des tomates concassées en boîte.
- 3 Couper les olives en petits morceaux.

1 **Pâte(s) feuilletée(s)**  
 5 **Tomate(s)**  
 2 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 c. à soupe **Origan séché**  
 10 **Olives noires**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 1 **Sucre semoule**  
 1 **Gousse(s) d'ail**

## Étape 2

Préparation des feuilletés

- 1 Dérouler la pâte feuilletée et la piquer avec une fourchette.
- 2 On peut frotter la pâte avec une gousse d'ail comme on le ferait pour des croûtons afin de donner un petit goût aillé aux feuilletés.
- 3 Mettre les tomates et les olives sur la pâte.
- 4 Si les tomates sont un peu acides, on peut les saupoudrer avec un peu de sucre en poudre.
- 5 Parsemer d'origan.
- 6 Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive.

## Étape 3

## Cuisson

1 Préchauffer le four à 220°C (Th.6-7).

2 Faire cuire pendant 15 minutes.

## Étape 4

### Dressage

1 A la sortie du four, découper en petits carrés et servir sans attendre.