



Finger food

Mini feuilletés à la tomate



20 min 5 min 15 min 0 402

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Épépiner 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.