



*Finger food*

# Biscuits épicés au chorizo et olives



**20 min** **15 min** **5 min** **0** **142**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour les biscuits

100 g **Chorizo**  
50 g **Olives noires**  
6 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
60 g **Farine**  
2 c. à café **Thym**  
1 pincée(s) **Sel**

## Étape 1

### Préparation des biscuits

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper le chorizo en petits dés et les olives en fines rondelles à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Dans un saladier, mélanger les blancs d'œufs avec la farine, le sel et le thym à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter le chorizo et les olives dans la pâte puis mélanger à l'aide d'une maryse.
- 5 Déposer des petits tas de pâte de fine épaisseur sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
- 6 Enfourner quelques minutes jusqu'à ce que les biscuits soient bien dorés.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Sortir les biscuits du four et les laisser reposer sur une grille à pâtisserie avant de les déguster.