

Roulés feuilletés au chorizo, à la tomate et au pecorino

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



15 minutes



20 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée*
- 1 pot de caviar de tomates*
- une douzaine de tranches fines de chorizo doux
- 1 càs de graines de pavot
- 100 g de pecorino*

*peut contenir des allergènes

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson, parsemer de graines de pavot et faire adhérer ces dernières à la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. Retourner le disque de pâte, tartiner le verso de caviar de tomates et de pecorino râpé, puis recouvrir de tranches de chorizo.
4. Enrouler la pâte sur elle-même sans trop la serrer et la placer au congélateur une vingtaine de minutes pour qu'elle durcisse et soit plus facile à manipuler.
5. Couper des tranches fines, les disposer sur la plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
6. Enfourner et cuire 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir et déguster tiède avec notre vin Rouge de Cogne !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82

biocoop

Le Fenouil



@fenouilbiocoop