

# CHAUSSENS CHORIZO, TOMATE & OLIVES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour une vingtaine de bouchées

- 1 pâte feuilletée
- 15 tranches fines de chorizo (fort pour moi)
- 70 g olives vertes dénoyautées
- 100 g sauce ou coulis tomate
- 1 c. à café fines herbes ou herbes de Provence
- décoration-  
1 jaune d'œuf  
graines de sésame

Coupez une quinzaine de tranches de chorizo fines. Recoupez chaque tranche en 4 morceaux. Posez-les dans un bol. Ajoutez les olives détaillées en fines tranches. Versez la sauce ou coulis de tomates. Saupoudrez les herbes et mélangez bien le tout.

Sortez la pâte feuilletée et déroulez-la sur le plan de travail.

Préparez le matériel dont vous aurez besoin pour tout avoir à portée de main : un verre de cuisine pour découper la pâte, une fourchette pour refermer les chaussons et une plaque recouverte de papier sulfurisé. Tout est prêt, c'est parti ! 😊

À l'aide du verre, découpez un maximum de ronds de pâte. Détachez un 1<sup>er</sup> rond de pâte et posez-le à l'écart. Déposez une cuillère à café de farce dessus, puis pliez le rond en deux. À l'aide de la fourchette, appuyez sur tout le pourtour du demi-cercle pour souder les bords du chausson. Soulevez délicatement le chausson et placez-le sur la plaque. Procédez ainsi pour tous les ronds de pâte.



Si vous ne souhaitez pas gâcher, rassemblez tous les bouts de pâte qu'il vous reste sur le plan de travail, malaxez pour obtenir une boule de pâte, et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie. En faisant ça 2 fois, j'ai réussi à faire 7 chaussons de plus ! 😊❤️  
Quand tous les chaussons sont prêts, dorez-les au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau de cuisine, puis parsemez de graines de sésame.

Vous pouvez les faire cuire immédiatement ou bien poser la plaque dans le frigo pendant quelques heures avant de les enfourner (ça permet de les préparer un peu à l'avance et de les faire cuire au dernier moment quand les invités sont arrivés 😊)

Enfournez 15 minutes à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés et bien gonflés.

Transvasez-les dans un plat dès la sortie du four : ils sont meilleurs encore chauds.

Si vous avez des restes, vous pouvez les conserver pendant 2 ou 3 jours dans une boîte hermétique. Vous pouvez les déguster froids ou réchauffés (Ne les remettez pas au frigo, sinon ils prendront l'humidité et perdront leur croustillant)

