

Chaussons aux olives et au chorizo (Espagne)



Pour 1 quinzaine de chaussons

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 à 15 min

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 10 à 15 grandes tranches de chorizo
- 100 g d'olives vertes farcies au poivron (1/4 lbs, 3.5 onces)
- 1 jaune d'oeuf
- graines de sésame (facultatif)

Préparation

Coupez le chorizo et les olives en petits morceaux. Mélangez-les.

A l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découpez des cercles dans la pâte feuilletée.

Garnissez-les de chorizo et pliez-les en deux afin de former des petits chaussons. Soudez les bords.

Dorez-les avec le jaune d'oeuf puis répartissez quelques graines de sésame.

Enfournez environ 15 min à 180°C (350°F), jusqu'à qu'ils soient joliment dorés.

Servez chaud ou froid.