

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

P'TITES GALETTES DE POMME DE TERRE

Ingrédients : pour 6 galettes format tartelettes

~~200 gr~~ 300g de purée de pommes de terre (ou de pommes de terre cuite écrasée)

40 15 tranches chorizo espagnol ou de saucissons (tranches fines et large diamètre)

~~20~~ 30 olives noires "à la grecques"

huile d'olive



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°.

Dénoyautez les olives, émincez le chorizo au couteau. Incorporez les à la purée, mélangez bien.

A l'aide d'un pinceau huilez les moules à tartelette, garnissez les de purée au chorizo et aux olives.

Enfournez pour 20 min et démoulez sur une assiette.