

## Croissants apéritifs au chorizo



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 150 g de chorizo
- 1 boîte de concentré de tomate
- 100 g de gruyère râpé
- un peu d'origan

### Préparation :

Mixer le chorizo avec le gruyère, le concentré de tomate et l'origan.

Couper la pâte feuilletée en 16 parts. Étaler la préparation sur la pâte feuilletée et rouler les croissants.

Enfourner à 200°C sur une plaque ou une grille recouverte de papier sulfurisé.

Mettre à cuire 15/20 min.

Laisser refroidir un peu avant de les décoller.