

# Couronne apéritive au chorizo

Pour 1 couronne

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 12 rondelles fines de chorizo
- 1 boule de mozzarella
- 70g de crème fraîche épaisse
- Ciboulette
- 1 jaune d'oeuf et un peu de lait



Ustensiles spécifiques : un pichet, une cuillère magique, une toile siliconée Silpat et une plaque aluminium perforée.

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer la Silpat sur la plaque perforée.
- Dérouler la pâte feuilletée et la poser sur le plan de travail en gardant le papier cuisson fourni avec.
- À partir du centre de la pâte, former une 1ère croix sur la pâte ce qui forme 4 branches. Elle doit s'arrêter à 8 cm du bord environ.
- Recouper chaque triangle en 2 et cela fait 8 branches au total.
- Mettre l'ensemble sur la toile siliconée.
- Dans le pichet, mélanger la crème, la ciboulette, le sel et le poivre.
- Étaler la crème fraîche sur les 8cm du bord de la couronne.
- Couper la mozzarella en morceaux et alterner tranche de chorizo et morceaux de mozzarella.
- Rabattre les triangles de pâte vers l'extérieur.
- Battre un jaune d'œuf avec un peu de lait et napper la pâte avec.
- Parsemer encore de ciboulette.
- Enfourner durant 20 min.
- À déguster sans attendre.

Bon appétit !