

ROULÉS APÉRITIFS

CHUTNEY DE TOMATES

gingembre & piment d'Espelette by Øscar

FROMAGE FRAIS & CHORIZO



 Difficulté
Facile

 Préparation
5 min

 Cuisson
20 min

 Temps Total
25 min

INGRÉDIENTS / 4 PERS.

pâte feuilletée

fromage frais

2 c. à soupe de notre chutney de tomates, gingembre & piment d'Espelette

chorizo

' Vous vous demandiez comment pimenter vos apéro ? '

PRÉPARATION

1. Étalez votre fromage frais sur l'ensemble de votre pâte feuilletée. Ajoutez 2 c. à soupe de notre chutney de tomates.
2. Roulez votre pâte feuilletée et sa garniture en serrant bien.
3. Découpez en rondelles votre roulée et disposez-les à plat sur une plaque préalablement recouverte de papier cuisson. Faites cuire à 180°C pendant 20 minutes.

LE TIPS BY ØSCAR

Le petit plus de la recette ? Quelques morceaux de chorizo !

#apérochorizo

Retrouvez nos inspirations recettes sur



www.byoscar.com



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)