



Couronne feuilletée

Ingredients

- 1 pâte feuilletée ou une pâte à pizza (ronde dans les 2 cas)
- 2 tomates
- quelques tomates sèches
- quelques olives
- du fromage frais en petits morceaux (ici du Boursin Cuisine)
- Un jaune d'oeuf + un peu de lait pour la dorure

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Poser un bol au centre de la pâte et appuyer légèrement afin de faire une marque. A l'intérieur du cercle formé, tracer 4 diamètres.
3. Sur le bord de la pâte, disposez les ingrédients puis rabattez les morceaux de pâte coupés vers le bord.
4. Badigeonnez avec un jaune d'oeuf et un peu de lait et enfourner pendant une quinzaine de minutes.



Pour résumer



x4



Servir avec l'apéro