

Feuilletés apéritifs façon mini-pizzas

Pour 8 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- 200 g de sauce tomate aux olives
- 1 tranche de jambon
- 100 g de gruyère râpé environ



1. Découpez la pâte feuilletée en petits ronds (ou autres...) à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Placez les morceaux découpés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Avec les chutes, reformez une petite boule, étalez au rouleau et recommencez le découpage jusqu'à ne plus avoir de pâte.
2. Étalez une petite couche de sauce tomate aux olives sur la pâte feuilletée.
3. Découpez le jambon avec des ciseaux de façon à faire de tout petits morceaux. Mettez ce jambon par-dessus la sauce tomate.
4. Saupoudrez de gruyère râpé.
5. Préchauffez le four à 180°C (un peu avant que les invités n'arrivent...).
6. Laissez cuire une quinzaine de minutes.