

## Spirales câpres chorizo pour l'apéro



### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée pur beurre (on vérifie bien la liste des ingrédients)
- 2 cuillères à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 3 cuillères à café de petites câpres
- Une dizaine de tranches fines de bon chorizo (pas trop gras)

Dérouler la pâte feuilletée et étaler la moutarde uniformément, sur toute la surface. Couper le chorizo en tous petits morceaux et parsemer la pâte, puis faire la même chose avec le parmesan.

Rouler la pâte sur elle-même en serrant le plus possible, rabattre les extrémités sur le dessus du rouleau. Entourer dans le papier sulfurisé et déposer au congélateur pendant une vingtaine de minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Sortir le rouleau de pâte et déposer le rouleau sur une planche à découper. Etaler le papier sulfurisé sur une plaque (on réutilise au maximum pour éviter le gaspi).

Découper des cercles d'un demi-centimètre d'épaisseur et les déposer sur la plaque. Enfourner pour 10-15 minutes en surveillant : les spirales doivent être dorées mais pas trop.

Laisser tiédir et déguster avec un bon apéro bien frais.