Monocles apéritifs

Ingrédients :

- Pâte brisée au parmesan :80 g de beurre à température ambiante, 20 g de parmesan, 1 œuf, 40 g de poudre d'amandes, 90 g de farine, 2 g de sel, poivre, herbes de Provence
- 1 pot de poivronnade
- Dorure : 1 jaune d'oeuf et un peu d'eau

Mélangez toutes les poudres et les fromages à l'aide de votre robot. Ajoutez le beurre, mélangez. Ajoutez l'œuf battu en omelette. Le mélange doit être homogène. Pré-étalez en rectangle et filmez. Réservez au frais au moins 1 heure.

Préchauffez votre four à 180°. Etalez votre pâte sur une toile Silpat et découpez à l'aide d'un emporte-pièce cannelé des ovales, recoupez un trou avec un découpoir plus petit dans la moitié des fonds. Etalez un peu de poivronnade sur la moitié des disques. Déposez dessus un autre disque. Dorez avec un pinceau au jaune d'oeuf battu avec un peu d'eau. Saupoudrez légèrement de farine. Faites cuire 12 à 14 mn sur la toile Silpat. Les lunettes doivent légèrement dorés. Comme la couleur de la poivronnade terni à la cuisson. Rajoutez un peu de poivronnade au centre.

Le Flo des saveurs Novembre 2013