Bouchée feuilletée basquaise

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
4 portions	40 minutes	★★☆

LES INGRÉDIENTS

- 4 bouchées feuilletées
- 80g de chorizo
- 1 oignon
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 20cl de coulis de tomate
- 5cl d'huile d'olive
- 35g de tomme de brebis basque râpée
- Ail, thym, laurier
- Sel, piment d'Espelette

LA RECETTE

1. Laver et épépiner les poivrons, éplucher l'oignon et l'ail.
2. Tailler les poivrons en fines lanières et émincer l'oignon.
3. Dans une poêle, faire compoter les poivrons avec l'oignon et l'huile d'olive. Parfumer avec l'ail, du thym et du laurier. En fin de cuisson ajouter le coulis et tomate, laisser un peu mijoter et rectifier l'assaisonnement avec du sel et du piment d'Espelette.
4. Trancher finement le chorizo et le mélanger à la piperade.

LE MONTAGE

1. Au moment de servir, passer les bouchées feuilletées au four à 180°C (T°6) durant 3 minutes.
2. Les garnir généreusement avec la piperade au chorizo. Parsemer de fromage râpé et faire gratiner rapidement sous le grill. Servir aussitôt.

Astuce du chef
Vous pouvez remplacer le chorizo par du jambon de Bayonne ou un émincé de poulet (cuit dans la piperade).