

# Finger Food à la pâte aux tomates



## Team Kochkunst Biel-Seeland

Swiss Finger Food Trophy 2017

**Coach:** Karl Reinhold  
Lukas Schär  
Werner Kohler  
Stefanie Jenny



## INGRÉDIENTS

### Pâte aux tomates

200g de farine  
3g de sel  
100g d'eau  
10g de beurre  
10g de levure  
1g de sucre  
50g de purée de tomates

### Pesto

30g d'amandes  
20g de fromage  
50g d'huile au basilic  
Colorant alimentaire

## PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients et pétrir la pâte pendant environ 15 minutes, laisser lever, ensuite l'abaisser légèrement. Découper la pâte en trois morceaux, étaler le pesto sur la première couche, poser la deuxième feuille dessus et la couvrir avec le pâté aux olives. Déposer la troisième feuille dessus et presser légèrement. Découper les bandes d'environ 8 cm de long et 1.5 cm de large, torsader, cuisson au four : env. 10 minutes à 180°C
- Terminer avec la moutarde de figues, y rajouter éventuellement du cresson et entourer avec les tranches de Pata Negra.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

