# 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 lévure
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