

Mini- Pissaladières



INGRÉDIENTS :

100 g de Confit d'oignons (12 cuil.à café)
50g de parmesan râpé
12 filets d'anchois à l'huile
1 Pâte feuilletée

Préchauffez le four à 180°C.

Découpe 12 disques de pâte de 6cm de diamètre à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce et dispose-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Répartis le confit d'oignons sur les disques de pâte, dépose 1 anchois par disque, saupoudre de parmesan. Enfourne 30 min..