

# TORTILLONS TOMATE / AROMATES



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

## Pour vous donner envie:

Simple, personnalisable et permet de bannir cacahuètes et autres dérivés.

## Proportions pour 6 ou 8 Personnes

**Total 40 mn**   **Préparation 30 mn**   **Repos Néant**   **Cuisson 10mn**

## Les Ingrédients

1 Pâte feuilletée  
1 Boite de 70 gr de concentré de Tomates  
Basilic / Herbes de Provence / Épices diverses

## La Recette

Faire préchauffer le Four à 200°.  
Dérouler la pâte et tartiner de concentré de tomates.  
Saupoudrer avec les aromates choisies.  
Découper des bandes d'environ 1 cm de large.  
Tortiller les extrémités et poser sur une feuille silicone.  
Enfourner environ 10 mn.

## Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Rien de particulier si ce n'est que quand on va tortiller  
faudra prévoir de ne pas répondre au téléphone.

## Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

**16/20**

## Matériel Particulier

Une feuille silicone.