

### Sacristains, chorizo, estragon, pignons



**Ingrédients** : pâte feuilletée, chorizo, estragon, pignons.

Tailler des tranches dans le sens de la longueur du chorizo. Les recouper en lanières puis en petits dés.

Ciseler l'estragon.

Etaler la pâte feuilletée en forme de rectangle. Recouvrir avec le mélange chorizo/estragon ciselé/pignons et écraser au rouleau.

Découper des bandes.

Les torsader.

Disposer sur silpat® et cuire à 180°C pendant une dizaine de minutes.