



Collations

## **Maillots de foot décorés**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi  
50 grammes d'olives noires (coupées finement)  
8 cuillères à soupe de passata  
50 grammes de salami  
50 grammes de maïs  
épices italiennes

### **Méthode de préparation**

Chauffez le four à 180°C. Découpez les petites formes dans la feuille de pâte feuilletée. [Téléchargez ici le patron pour les petits drapeaux football décorés.](#)

Tartinez les petits carrés avec la passata. Ensuite déposez à gauche une ligne d'olives finement coupées, suivie d'une ligne de maïs puis d'une ligne de salami.

Parachevez le tout avec les fines herbes italiennes. Faites ensuite cuire les petits carrés au four durant 15 minutes.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

