Mini-pizza de pâte feuilletée au Salametto Milano avec chicorée, roquette et fromage

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 4 Salametto Milano
- 200g rouleaux de pâte feuilletée rectangulaire
- 200g petites têtes de chicorée
- 120g roquette
- 200g mozzarella
- 4EL vinaigre de vin rouge
- 16EL huile d’olive
- à v. sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C et recouvrir l’intérieur de votre plaque de papier cuisson.

2. Couper la mozzarella en petits cubes et l’essuyer jusqu’à ce que la mozzarella soit parfaitement sèche.

3. Découper des tranches de Salametti Milano, de 3 mm d’épaisseur environ.

4. Couper la chicorée en julienne, la laver et l’essorer.

5. Laver et essorer également la roquette.

6. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d’huile d’olive dans une grande poêle antiadhésive et faire revenir la roquette quelques instants, en évitant qu’elle ne flétrisse.

7. Sortir de la poêle, ajouter 2 autres cuillères à soupe d'huile d'olive et faire sauter la chicorée pendant 1 minute, en ajoutant un peu de vinaigre et une pincée de sel.

8. Retirer du feu et égoutter.

9. Utiliser un cercle à pâtisserie pour découper des petits cercles d’environ 5cm de diamètre dans le rouleau de pâte feuilletée

10. Superposer les cercles deux par deux, en appuyant légèrement avec les doigts pour les faire adhérer et

faire quelques petits trous dans la pâte à l’aide d’une fourchette.

11. Mettre les mini-pizza à cuire au four pendant 5-6 minutes.

12. Retirer du four pour garnir chaque mini-pizza avec la chicorée et la roquette, la mozzarella et 2 tranches de salametto.

13. Les remettre au four pendant 6-8 minutes, jusqu’à ce que la pâte soit bien dorée et que la mozzarella soit fondue.

14. Retirer les mini-pizza du four et servir.