 **Petites pyramides piquantes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/petites-pyramides-piquantes-p1140716-r.jpg) **Pour 60 Petites pyramides piquantes**

**- 115 g de** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo)  
**- 160 g de beurre**  
**- 300 g de farine**  
**- 1 sachet de levure**  
**- 60 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 120 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 3 œufs**  
**- 110 g de** [**tapenade**](https://recettes.de/tapenade)  
**- brindilles de** [**thym**](https://recettes.de/thym)

**Empreintes à mini-bouchées ou à chocolat** - **La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 210°C**[Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Retirer la peau du chorizo et le couper en tout petits dés.  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser refroidir.  
Mettre dans le bol du robot la farine et la levure, les amandes en poudre, le parmesan et les œufs.  
Faire tourner le robot pendant quelques secondes, on obtient une pâte épaisse.  
Incorporer la tapenade et une cuillerée à café de thym effeuillé.  
La préparation est épaisse, j'ai mis un gant et j'ai terminé de pétrir à la main pour avoir une pâte homogène.  
Répartir la moitié de la pâte au fond des empreintes en tassant un peu.  
Distribuer les dés de chorizo.  
Couvrir avec le reste de la pâte et tasser un peu avec le dos de la cuillère.  
Démouler délicatement les pyramides et les poser sur la plaque du four.  
 Enfourner pour 10 à 12 minutes en surveillant.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.