**Couronne feuilletée à l'Ajvar**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/09/couronne-feuilletee-a-lajvar-p1190667-r-1.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 210 g d'[Ajvar](https://recettes.de/ajvar" \t "_blank)**  
**-** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne (1)**   
**- 24 rondelles très fines de** [**chorizo**](https://recettes.de/chorizo)  
**- 8** [**olives**](https://recettes.de/olive) **noires**  
**- lait pour dorer (2)**  
**-** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Dérouler la pâte feuilletée sur la plaque.  
Marquer le centre en appuyant légèrement avec un grand bol.  
Faire 8 entailles dans ce cercle (je me suis aidée de la plaque à croissant).  
Étaler l'Ajvar sur la couronne de pâte en laissant un petit bord libre.  
Rabattre les triangles de pâte, badigeonner le bord de la couronne avec le lait puis le rabattre sur la garniture en emprisonnant les pointes des triangles.  
Pincer la pâte sur tout le tour.  
Glisser entre les triangles de pâte, 3 rondelles de chorizo,   
déposer une tranche de mozzarella et une olive noire dénoyautée.  
Badigeonner la pâte au pinceau avec du lait.  
Enfourner pour une vingtaine de minutes.  
Décorer de feuilles de basilic.  
Servir tiède ou à température ambiante.