

Feuilletés à la purée d'olives noires



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Préparation : 45 mn

Cuisson : 30 mn

A déguster à l'apéro ou en entrée avec une salade

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 5 cs de pâte d'olives noires ou de tapenade
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

- 1 Dérouler la pâte feuilletée et laisser le papier sulfurisé en dessous.
- 2 Étaler sur toute la surface de la pâte la purée d'olive.
- 3 Ramener au milieu chaque côté de la pâte. Recommencer une autre fois en les faisant se chevaucher.
- 4 Puis les rouler en les serrant dans le papier sulfurisé.
- 5 Mettre ce rouleau au congélateur pendant 30 minutes. Cela permet ensuite de mieux découper en tronçons.
- 6 Au bout de 30 minutes, enlever le papier, et faire des tronçons de 1 cm environ.
- 7 Les disposer sur une plaque garnie de papier sulfurisé légèrement fariné. Les badigeonner de jaune d'oeuf et enfourner à 210°C (th.7) pendant au moins 30 minutes.

Proposé par



marieclo

je suis Marie-Claude, j'habite dans le Sud Est à Le Cannet, je vous invite à visiter mon blog : marieclo dans lequel vous trouverez mes recettes au gout de la Provence et de mon île natale la Reunion, ainsi que mes autres coups de coeur et ma passion la peinture.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

