

Feuilletés à la tapenade et aux graines de pavot en version apéritive



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Opio est un petit village niché au cœur de la Provence dans l'arrière pays Niçois. C'est dans ce petit village provençal que nous avons découvert l'un des plus grands moulins à huile de la région et que nous avons également pu goûter la fameuse tapenade, spécialité régionale ! Bien sûr, nous en avons ramenée dans nos valises et c'est pourquoi aujourd'hui, je peux vous cuisiner les feuilletés à la tapenade en version apéritive.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 pot de tapenade
- 1 oeuf
- graines de pavot

Préparation

- 1 Étalez la pâte feuilletée et piquez-la avec une fourchette. Étalez la tapenade sur toute une moitié de la pâte. Humectez les bords de la pâte avec un peu d'eau fraîche afin de bien souder votre chausson.
- 2 Refermez la pâte à la manière d'un grand chausson. Badigeonnez toute la surface d'un peu de jaune d'oeuf additionné d'une goutte d'eau.
- 3 À l'aide de votre roulette découpez votre chausson en petits rectangles. Saupoudrez vos feuilletés de graines de pavot. Puis disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de votre four.
- 4 Glissez dans votre four et faites-les cuire 10 à 15 minutes dans un four à 220°C (th.7). Bon apéritif !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

