

Palmiers feuilletés à la tapenade



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Cette recette pourra être déclinée en version sucrée avec de la confiture par exemple.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 40 g de tapenade noire
- 1 cs de graines de sésame

Préparation

- 1 Étalez votre pâte feuilletée.
- 2 Répartissez délicatement sur la pâte la tapenade à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.
- 3 Commencez à rouler bien serré un côté de la pâte.
- 4 Recommencez l'opération avec le bord opposé, jusqu'à ce que les 2 rouleaux se rejoignent.
- 5 Enveloppez ce double rouleau dans du film alimentaire et réservez au congélateur 30 à 40 minutes.
- 6 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 7 Coupez de fines tranches afin d'obtenir des palmiers.
- 8 Enfournés 15 minutes environ.

Proposé par

Cantilène en gelée

- Découvrez les recettes du [blog "Cantilène en gelée"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

