

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SABLES PARMESAN, TOMATES SÉCHÉES, ORIGAN ET OLIVES NOIRES

Pour ~30 pièces :

150g farine - 120g beurre 1/2sel - 50g fécule de pommes de terre - 80g parmesan râpé frais - 1 jaune d'oeuf - 1/2 càc origan séché - 50g d'olives noires dénoyautées - 25g tomates séchées - 1 càs d'huile d'olive -

Hacher finement les olives et les tomates, les mélanger ensemble. Dans un saladier, mélanger la farine, la fécule et le parmesan. Y ajouter le jaune d'oeuf, le beurre coupé en morceaux, l'huile d'olive et l'origan. Travailler le tout du bout des doigts. Ajouter les olives et les tomates, travailler encore la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. La façonner en boudin. Envelopper de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur ou au congélateur.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Au bout de 30 minutes de repos de la pâte (minimum), découper des tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Les disposer sur un papier sulfurisé sur une plaque en les écartant. Les enfourner 15 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr