

ROULADES FEUILLETÉES AUX OLIVES ET AU PARMESAN

Septembre 2019

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 85 g d'olives noires dénoyautées
- ★ 50 g de parmesan râpé
- ★ 1 boîte de concentré de tomates (70 g)
- ★ 20 g de pignons de pin
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 cuillère à café d'origan
- ★ Poivre moulu

Ustensiles : Mixer, Cutter, Film étirable, Pinceau alimentaire, Papier cuisson

Préparation : 10 mn
Repos au froid : 10 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,75 € (soit 0,96 € par personne)



Recette :

Égoutter les olives. Mixer les olives avec le concentré de tomates et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter le parmesan, les pignons de pin, et continuer de mixer jusqu'à obtention d'une pâte homogène, incorporer l'origan, poivrer et bien mélanger. Etaler un rouleau de pâte feuilletée, découper au cutter un carré en éliminant les bords arrondis, badigeonner de la moitié du mélange aux olives. Sans trop serrer, rouler la pâte sur elle-même. Renouveler l'opération pour le deuxième rouleau de pâte.

Entourer chaque rouleau de film étirable et placer au congélateur pendant 10 minutes pour rigidifier le tout. Au bout de ce temps, enlever le film, couper les rouleaux durcis tous les 1 cm, déposer ces roulades sur une tôle à pâtisserie garnie de papier de cuisson huilé au pinceau et laisser reposer 30 minutes. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7) durant 10 minutes, enfourner pour 20 minutes. Servir tiède ou refroidi à l'apéritif.

Boisson :

Toutes boissons apéritives alcoolisées (*) ou non.

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.