

Palmiers feuilletés aux olives

Pour 26 feuilletés :

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 1 petite boîte d'olives verte dénoyautées (les miennes étaient fourrées aux poivrons)
- parmesan râpé + dont 2 càs
- 1 càs de poudre d'amandes
- 1 dizaine d'amandes entières
- 1 petit filet de vinaigre balsamique

Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail. Saupoudrer dessus du parmesan râpé.

Mixer les olives, ajouter 2 càs de parmesan râpé, la poudre d'amandes, les maandes entières et le vinaigre balsamique. Bien mixer de nouveau, et ce n'est pas grave s'il reste des morceaux d'amandes.

Etaler cette garniture sur la pâte feuilletée, saupoudrer de nouveau de parmesan.

Rouler la pâte des deux côtés jusqu'au centre. Réserver votre boudin au congélateur quelques minutes pour faciliter la découpe des palmiers.

Couper ensuite des palmiers de 0,5 cm de largeur environ.

Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et cuire 10 à 15 min à 200, 210°C.

Vous pouvez aussi congeler les palmiers à plat sur un plateau juste après les avoir découpés. Puis une fois congelés, vous pourrez les transvaser dans un sac congélation. Il suffit par la suite de cuire vos palmiers encore congelés, toujours à 210°C, en prolongeant d'environ 5 min le temps de cuisson.

