

Palmitos à la Tapenade Noire



*Pour 4 personne(s)
Temps de préparation: 1 heure*

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|------------|
| - PATE FEUILLETEE | 1x |
| - TAPENADE OLIVES NOIRES | 100 à 125g |
| - GRUYERE RAPE | |

Recette:

- Etalez la pâte feuilletée.
- Tapissez-la de tapenade puis saupoudrez de gruyère.
- Roulez pour formez un (ou deux) boudins.
- Réservez au frais pendant 40 - 45 minutes.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Sortez du frigo et coupez des tronçons de 1 cm.
- Enfournez pour 13 - 15 minutes.
- Laissez refroidir puis dégustez.