

---

Tapenade aux olives noires, et palmiers feuilletés  
par hanane.com

---



Une recette estivale pour les amateurs d'olives noires...

Pour la tapenade:

**Un pot d'olives noires (environ 220g)**

**1cuil. à c de câpres**

**Un petit filet d'huile d'olive**

**1 gousse d'ail**

dans le bol du mixeur, mettre les olives noires dénoyautés, les câpres, l'huile d'olive et la gousse d'ail.

Mixer très finement.

Servir la tapenade avec des tranches de pain,

ou pour varier les plaisirs, vous pouvez réaliser des petits palmiers feuilletés :

Pour cela il faut **4 cuil. à soupe de tapenade**

**Un rouleau de pâte feuilletée**

Etaler la tapenade sur la pâte feuilletée

Enrouler les deux extrémités vers le centre

A l'aide d'un couteau, découper des tronçons et placer les sur une plaque recouverte de papier de cuisson ou tapis de four.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

Servir ces palmiers de préférence tiède !