

Croustillants de tapenade

Ingrédients :

Pour la tapenade :

- 100 g olives noires
- 50 g tomates séchées
- 1 gousse d'ail
- 2 cl huile d'olive



Pour les croustillants :

- 1 feuille de brick et/ou 1 pâte feuilletée

Préparation :

- Mixez les olives noires, les tomates séchées avec l'ail de l'huile d'olive.
- Déposez la feuille de brick et coupez 6 parts, disposez la tapenade au centre, rabattez les côtés et roulez.
- Vous pouvez aussi opter pour une pâte feuilletée et faire des rouleaux.
- Dorez les rouleaux de pâte feuilletée avec le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- Placez au four à 250 °C pendant 10 minutes.

