

Palmiers à la tapenade

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 cuillères à soupe de tapenade.



■ *Un grand classique de l'apéro.*

Vous pouvez remplacer la tapenade par de la sauce tomate ou une autre sauce de votre choix.

■ Préchauffez votre four à 200°.

■ Déroulez la pâte devant vous, et tartinez-la de tapenade.

■ Prenez un bord de pâte, et roulez le jusqu'au centre, et recommencez avec l'autre bord, vous obtiendrez ainsi une sorte de boudin.

■ Découpez de fines tranches de ce boudin, et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

■ Enfourez pour une douzaine de minutes environ, jusqu'à ce que les palmiers soient bien gonflés et bien dorés.