

Palets aux pignons parmesan et olives

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Waiting for the sun

Ingrédients pour 15 gros palets

- 200 g de farine • 100 g de parmesan (à râper)
- 70 g d'olives dénoyautées (vertes ou noires selon les goûts) • 70 g de pignons de pin
- 75 g de beurre mou • 1 œuf • 20 g de basilic surgelé (ou 50 g frais)
- poivre du moulin

Allumer le four th6, 180°C.

Rincer les olives, les égoutter et les essuyer. Les émincer finement.

Râper le parmesan. L'incorporer à la farine dans un grand saladier. Ajouter le poivre, le basilic, les olives et les pignons. Incorporer ensuite l'œuf et le beurre mou. Mélanger à la main ou au robot pétrisseur jusqu'à obtenir une boule compacte.

Étaler cette pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau pour obtenir une pâte de 8 mm à 1 cm d'épaisseur.

Découper les palets, les poser sur une plaque anti-adhésive et enfourner pour 15 minutes. Les bords et le dessus doivent légèrement dorer, pas trop, pour que l'intérieur reste tendre.