

Palmier aux anchois

Pour 6 personnes

250 g de pâte feuilletée

150 g d'anchois

50 g d'olives noires



Etaler la pâte et former un rectangle.

Mettre au frigo.

Mixer les anchois et les olives très finement.

Etaler cette pâte sur le rectangle de pâte.

Plier la partie haute sur un quart puis la partie basse.

Replier l'une sur l'autre.

Débiter des morceaux de pas plus d'un centimètre.

Les mettre sur une plaque et enfourner 20 minutes à 160°.