

MINI-PALMIERS AUX CÂPRES ET AUX ANCHOIS

Septembre 2019

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 1 boîte de filets d'anchois à l'huile (50 g)
- ★ 4 cuillères à soupe de câpres au vinaigre
- ★ 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 cuillère à café d'origan

Ustensiles : Mortier/Pilon, Cutter

Préparation : 10 mn

Repos au froid : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 8 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,95 € (soit 0,99 € par personne)



Recette :

Égoutter les câpres. Piler les anchois avec les câpres dans un mortier en ajoutant petit à petit l'huile d'olive. Terminer avec le concentré de tomates jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler un rouleau de pâte feuilletée, découper au cutter un carré en éliminant les bords arrondis, badigeonner de la moitié de la pâte aux anchois, parsemer de la moitié de l'origan, rouler deux bords opposés vers le centre. Renouveler l'opération pour le deuxième rouleau de pâte.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6/7) durant 10 minutes. Mettre les deux rouleaux au congélateur pendant une vingtaine de minutes pour rigidifier le tout. Au bout de ce temps, couper les rouleaux durcis tous les 1 cm, déposer ces mini-palmiers sur une tôle à pâtisserie garnie de papier de cuisson et enfourner pour 8 minutes. Servir tiède ou refroidi à l'apéritif.

Boisson :

Toutes boissons apéritives alcoolisées (*) ou non.

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.