

Feuilletés tapenade d'olives noires

Soit une pâte feuilletée toute prête soit la préparer avec :

Ingrédients pâte feuilletée :

250 g de farine
12,5 cl d'eau
25g de beurre pommade
5 g de sel
175 g de beurre

Ingrédients Tapenade:

380 g d'olives noires dénoyautées
1 cuillère à café de câpres
10 anchois à l'huile d'olive
1 gousse d'ail
le jus d'un demi citron
Huile d'olive

Préparation de la pâte :

Pétrir les ingrédients à petite vitesse au robot pour obtenir un pâton.
Filmer le pâton et laisser reposer 15 minutes au réfrigérateur.
Abaissier au rouleau à pâtisserie, lui donner la forme d'un rectangle. Placer le beurre au centre du rectangle de pâte.
Rabattre les bords droits et gauche de la pâte sur le beurre .
Donner un tour simple, il faudra en faire six en tout.
Abaissier la pâte dans la longueur avec le rouleau, puis la replier sur elle-même en trois parties égales, tourner la pâte d'un quart de tour .
Répéter un second tour simple et laisser reposer 45 minutes au frigo.
Redonner deux tours simples, et laisser à nouveau reposer la pâte au réfrigérateur pendant 45 minutes.
Après deux derniers tours simples et 1 heure de repos au frais, la pâte peut enfin être abaissée une dernière fois et utilisée.

Préparation de la tapenade :

Écraser 50 g d'olives noires, les câpres, le jus de citron et la gousse d'ail finement dans un mortier à l'aide du pilon.
Ajouter les olives restantes, les anchois, émulsionner avec l'huile d'olive.
Rectifier l'assaisonnement.
Allumer le four à 180°
Étaler la pâte feuilletée, étaler la tapenade, rouler la pâte, la débiter en morceaux de 5 millimètres.
Les badigeonner de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.
Enfourner 20 minutes. Les feuilletés doivent être dorés.

<http://deliceyes.over-blog.org>