

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

## CROUSTILLANTS A LA TAPENADE



### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée
- 1 pot de tapenade noire (environ 90 g)
- 1 jaune d'oeuf

Déroulez la pâte, recouvrez-la de tapenade. Enroulez la pâte sur elle-même en boudin, en serrant un peu.

Enveloppez de film alimentaire et réservez pendant 15 min au congélateur.

Préchauffez le four à 180°C (th.6) pendant 10 min.

Retirez le film alimentaire et badigeonnez la pâte de jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau. Découpez-la en rondelles d'environ 5 mm.

Disposez les roulés sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfournez 10 min environ.

Servez tiède ou froid en apéritif.