





Les palm'apéro

Pour 4 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

-  1 pâte feuilletée rectangulaire (32 x 25 cm)
-  150 g de tapenade
-  100 g de fromage râpé
-  2 cuillerées à soupe de ketchup

TOI AUSSI, DÉCROCHE LA PALME EN CUISINE!



1 Allume le four à 200 °C (th. 7). Recouvre une plaque de papier cuisson. Déroule ensuite la pâte feuilletée sur son papier.

2 Tartine soigneusement la pâte feuilletée avec la tapenade et le ketchup. Puis saupoudre de fromage râpé.

3 En partant du bord long, roule la moitié de la pâte (serre bien). Fais pareil avec l'autre côté. Mets 15 minutes au congélateur.

4 Coupe en tranches de 1 cm de large. Pose-les sur la plaque et fais cuire au four pendant 15 minutes. Sers tes palmiers tièdes pour l'apéro !

Recette : Bruno Muscat. Stylisme et réalisation : Julie Boogaerts. Photo : Benoît Teillet. Illustrations : Laurent Simon.