

## **FEUILLETES AUX OLIVES ET TOMATES SECHEES**

100G d'olives vertes dénoyautées

50G de tomates séchées

5 feuilles de basilic

1 pâte feuilletée

Mixer ensemble les olives les tomates et le basilic

Tartiner la pâte feuilletée de cette préparation, rouler en saucisson cette pâte

Faire des petits tronçons

Faire cuire les feuilletés sur du papier sulfurisé dans un four à 200 ° une quinzaine de minutes.