



## **PETITS FEUILLETES A L'ITALIENNE**

**1 pâte feuilletée pur beurre**

**3 à 4 tranches de jambon cru**

**50g de parmesan râpé**

**½ bouquet de basilic**

**2cc de moutarde à l'ancienne**

**Huile d'olive**

Mixer tous les ingrédients : jambon parmesan basilic et moutarde pour en faire une pate ajouter l'huile d'olive si trop épais.

Badigeonner cette pate sur la pâte feuilletée rouler le tout

Je vous conseille de mettre ce rouleau au congélateur pour faciliter la découpe en tronçons

Cuire les tronçons 15 à 20mn au four à 180° sur une plaque avec papier sulfurisé.

## **TAPENADE**

**200G d'olives noires ou vertes**

**5 filets d'anchois à l'huile**

**1CC de capres**

**1 gousse d'ail**

**3 CS d'huile d'olive**

Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur et mixer finement

Vous pouvez y ajouter quelques feuilles de basilic et 1CS de pignons de pin

C'est très simple et rapide

**BON APPETIT**