

Biscuits salés

Tomate, olive verte & parmesan

Pour 10 biscuits

Préparation : 13 min - Repos : 30 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 2 jaunes d'oeufs ou 1 oeuf entier
- 2 cs d'huile d'olive
- 30g d'olives vertes
- 30g de parmesan
- 50g de farine de riz
- 1/2 cc de concentré de tomate
- Herbes de Provence



Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule et une toile siliconée ou du papier sulfurisé.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Dans un saladier mélanger le parmesan avec la farine et le concentré de tomates.
- Ajouter l'oeuf et l'huile d'olive.
- Hacher les olives et les ajouter à la pâte.
- Pétrir l'ensemble afin de former une boule homogène.
- Réserver au frais 30 min.
- Préchauffer le four à 180°C
- Etaler la pâte et former des biscuits à l'aide d'emporte-pièce.
- Enfourner pour environ 13 à 15 min.

Bon appétit !!