

Cookies salés aux olives et herbes

50 g de parmesan râpé, 100 g de farine, 1/4 c. à c. de levure chimique, 20 olives noires dénoyautées, 80 g de beurre mou, 1 œuf, 2 c à s d'herbes hachées (persil, thym...), 1 pincée de piment moulu,

2 pincées de sel.

Préchauffer le four à 170°C (th.5/6). Dans une jatte, mélanger la farine, la levure, le sel, les herbes, le piment et le parmesan. Ajouter le beurre mou et l'œuf. Travailler la pâte directement aux doigts jusqu'à ce qu'elle devienne homogène et ajouter enfin les olives hachées. A l'aide de 2 petites cuillères, déposer de petites boules de pâte de la taille d'une noix bien espacées sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Aplatir chaque noix à l'aide d'un verre en un cookie d'un demi-cm d'épaisseur. Enfourner 20 mn. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.



Les Amandes au caramel

2 verres d'amandes, 1 verre de sucre



Faire griller les amandes au four Dans une casserole, faire fondre le sucre doucement jusqu'à ce qu'il devienne du caramel doré. Jetez-y les amandes. Mélanger pour bien enrober toutes les amandes de caramel. Les déposer par 3-4 sur un plat en verre ou dans des petites coupelles en papier.

Palets aux dattes et chocolat

1 tablette de chocolat noir, 100 g de dattes dénoyautées et hachées, 1 c à c de miel, 40 g de farine, 40 g de beurre, 15 g de sucre, 20 g de poudre d'amandes, 40 g de maïzena, le jus d'un demi-citron



Mettez les dattes hachées dans une casserole avec le miel et 3 c à s d'eau. Couvrez et laissez cuire 3mn. Laissez refroidir. Préchauffez le four à 180°. Coupez le beurre en morceaux et mélangez-le avec la farine. Ajoutez la maïzena, le sucre, la poudre d'amandes, le jus de citron et les dattes refroidies. Mélangez le tout à la main.

CROQUETTES DE CAMEMBERT



1 camembert, 2 œufs, chapelure, huile pour la friture

Coupez le camembert en lamelles pas trop épaisses. Battez les œufs. Trempez chaque tranche dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Faites frire dans l'huile bouillante jusqu'à ce que les croquettes soient dorées. Servez tiède.

Cubes d'omelette aux courgettes

6 œufs, 3 petites courgettes, 30 g de gruyère râpé, 4 c à s d'huile d'olive, sel et poivre



Dans une poêle, faire revenir dans 2 c à s d'huile les courgettes lavées et coupées en rondelles (garder la peau). Saler et poivrer. Les courgettes ne doivent pas colorer. Une fois cuites, les mettre sur du papier absorbant. Préchauffer le four à 180°. Beurrer un moule carré et le chauffer à vide dans le four. Dans un saladier, battre les œufs à la fourchette avec le gruyère, les courgettes tiédies, du sel et du poivre. Dans la poêle essuyée, chauffer la c à s d'huile. Verser les œufs et les faire cuire en mélangeant de l'extérieur vers le centre. Dès qu'ils commencent à prendre, les verser dans le moule très chaud. Faire cuire 15 min. Démouler l'omelette encore chaude et la couper en bandes puis en cubes et laisser refroidir.

BOUCHÉES AU THON

180 g de thon égoutté, 50 g de concentré de tomates, 60 g de crème fraîche, 90 g de fromage râpé, 4 œufs, sel, poivre, 30 g d'oignons



Mixez tous les ingrédients puis les répartir dans des moules à muffins. Cuisson 20 min à 180°C.

Carrés de fromage



Pour 40 carrés
250 g de farine, 225 g de beurre, 150 g de fromage râpé, 1 œuf, 1 c à soupe de romarin haché, sel et poivre

Travaillez du bout des doigts la farine et le beurre en sable grossier. Incorporez les trois quarts du fromage, un peu de sel, de poivre et de romarin. Ajoutez 10 cl d'eau froide, travaillez rapidement pour obtenir une pâte homogène. Emballez, placez 2 h au frais. Préchauffez le four à 190°. Etalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur, découpez-y des carrés de 5 cm. Disposez-les sur une plaque sulfurisée. Badigeonnez avec l'œuf battu et parsemez de fromage râpé. Faites cuire 15 mn environ au centre du four. Laissez refroidir sur une grille.

Surprise d'olives



18 très grosses olives dénoyautées vertes, 1 oignon, 100 g de viande hachée, 30 g de farine, 2 œufs, 50 g de chapelure, 1c à soupe d'huile d'olive, huile pour la friture, 1c à café de curry

Pelez et hachez finement l'oignon, faites le suer 5 mn dans une sauteuse avec l'huile d'olive et le curry. Ajoutez la viande hachée, salez et faites cuire 5 mn en remuant. Farcissez-en les olives. Battez les œufs dans un bol avec du sel et du poivre. Versez la farine

dans une assiette et la chapelure dans une autre. Trempez les olives successivement dans la farine, les œufs battus puis dans la chapelure. Plongez-les dans la friture chaude. Laissez-les dorer puis égouttez-les sur un papier absorbant. Présentez-les piquées sur des bâtonnets en bois.

Gourmandises aux noix

200 g de farine, 1 cuil à café de levure chimique, 60 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 jaune d'œuf, 3 cuil à café de crème fraîche épaisse, 1 cuil à café d'eau de fleur d'oranger, 1 cuil à café de jus de citron, 180 g de beurre. Pour la pâte du dessus : 6 blancs d'œufs, 5 jaunes d'œufs, 200 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuil à café d'eau de fleur d'oranger, 1 cuil à café de jus de citron, 200 g de noix moulues. Glaçage : 200 g de sucre glace, 1 cuil à café de jus de citron, 2 cuil à soupe d'eau chaude



Creuser une fontaine dans la farine et la levure tamisées. Mettre les sucres, le jaune d'œuf, la crème, l'eau de fleur d'oranger, le jus de citron et le beurre coupé en petits morceaux.

Travailler le tout pour obtenir une pâte lisse.

Pour la pâte du dessus : battre en mousse les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le jus de citron, l'eau de fleur d'oranger et les noix. Battre les blancs en neige et les incorporer aux jaunes.

Abaïsser la pâte sur 1 cm d'épaisseur environ, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Etaler sur le dessus la garniture.

Faire cuire à 180°C, 25 à 30 min.

Délayer le sucre glace avec le jus de citron et l'eau. Glacer le gâteau à la sortie du four. Découper en petits cubes après refroidissement.