

## Crottins chauds et allumettes aux olives et romarin

Préparation 45 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 crottins

3 grosses pommes

200 g de pâte feuilletée

120 g d'olives noires à la grecque dénoyautées

6 c à s d'huile d'olive

1 petite branche de romarin

### Préparation des allumettes aux olives :

Hacher grossièrement les olives dénoyautées, ajouter 2 c à s d'huile d'olive et les feuilles de romarin finement ciselées. Etaler la pâte feuilletée en un rectangle et recouvrir de la préparation aux olives. Replier la pâte en 3 dans la largeur puis en 3 dans la hauteur. Etaler à nouveau puis découper la pâte en allumettes de 10–12 cm sur 1 bon cm de large. Mettre ces allumettes sur une plaque antiadhésive et badigeonner le dessus d'un peu d'huile d'olive. Mettre à cuire à four préchauffé à 210° pendant 15 mn environ suivant le four.

### Préparation des crottins :

Préchauffer le grill du four.

Laver les pommes et dans chacune couper 2 tranches épaisses dans la partie la plus large. Retirer les pépins, badigeonner les tranches d'huile d'olive et poser un crottin sur chaque tranche. Mettre sur un plaque à four et arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfourner 3 mn. Décorer de romarin et servir immédiatement avec les allumettes aux olives.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>