

Triangles aux olives, anchois et manchego



Les ingrédients pour 45 triangles (voir conseils)

50 g de filets d'anchois à l'huile égouttés et grossièrement hachés

50 g d'olives noires dénoyautées et grossièrement hachées

120 g de farine

120 g de beurre froid

120 g de fromage manchego finement râpé (on peut éventuellement remplacer par du gruyère)

1/2 c à c de piment de Cayenne (j'ai mis 6 pincées)

Sel de mer

Mettre dans le mixer la farine, le beurre, le fromage, les olives, les anchois et le piment de Cayenne et réduire en pâte ferme.

Envelopper cette pâte dans un film et mettre 1 h au frais. Étaler ensuite la pâte au rouleau en mince épaisseur et couper des bandes de 5 cm de large. Recouper chaque bande en diagonale, en sens alterné pour faire des triangles. Poser les triangles au fur et à mesure sur la plaque du four ou une feuille silicone et faire cuire et dorer à four préchauffé à 200° pendant 8 à 10 mn. Laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sel avant de servir.

Conseils :

J'ai fait la moitié des proportions et ai obtenu 40 triangles. N'hésitez pas à bien laisser reposer la pâte qui se travaillera alors plus facilement. Il était dit 20 mn mais ce n'était pas suffisant. Je conseille vivement de faire la recette avec le manchego plus goûteux que le gruyère. Le piment est en fait à doser suivant les goûts de chacun, il ne faut pas non plus qu'il l'emporte sur les autres parfums.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>