Feuilletés à la tartinade d'olives noires

Ingrédients
1 pâte feuilletée
1 pot de tartinade d'olives noires tomates et oignons

Dérouler la pâte

Tartiner sur toute sa surface la pâte avec la tartinade

Couper des bandes

Faire des torsades avec chaque bande

Le couper en deux

Cuire four chaud 190° une vingtaine de minutes

http://atablecheznatt.canalblog.com