



# Palets aux olives

C'est l'heure de l'apéro !

**Durée approximative** : 15 min de préparation + 1h de repos + 15 min de cuisson

## Ce qu'il vous faut

250g de farine  
½ sachet de levure chimique  
80g de beurre  
4 cuillères à soupe de lait  
100g d'olives vertes ou noires  
50g de gruyère râpé  
Sel, poivre,  
Facultatif : herbes fraîches ou séchées (thym, origan...)

## La recette :

Mettre tous les ingrédients dans un grand saladier, bien mélanger pour former une boule de pâte.  
Diviser la pâte en 4 et avec chaque morceau de pâte former un boudin d'environ 3cm de diamètre.  
Placer les boudins au frais au minimum 1 heure.

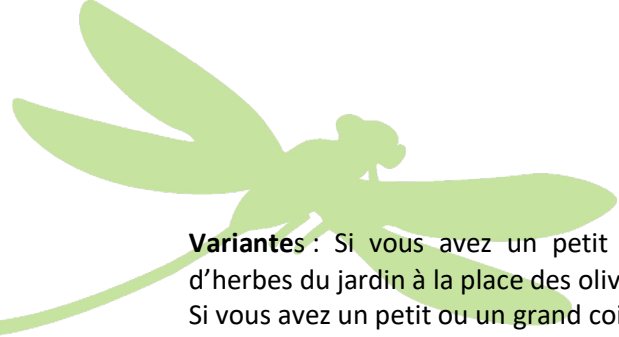


Couper les boudins en rondelles d'environ 1/2cm d'épaisseur, et les disposer sur une plaque beurrée allant au four.

Cuire 15mn à 190°.

Les palets se conservent plusieurs jours dans une boîte métallique.





**Variantes :** Si vous avez un petit coin de jardin, vous pouvez mettre uniquement un mélange d'herbes du jardin à la place des olives

Si vous avez un petit ou un grand coin de plantes sauvages dans votre environnement il est aussi possible de mettre des feuilles de plantain majeur, de la ciboulette ou des têtes d'orties fraîches (la cueillette peut vous chatouiller le bout des doigts même avec des gants !)



Plantain lancéolé



Ortie dioïque



Ciboulette sauvage

**Bon 'appétit !** (il n'est pas interdit de laisser les enfants faire l'intégralité de la recette !)