

# Feuilletés de chèvre et tapenade

6 personnes

—● 10 minutes

🕒 15 minutes



**Chez Joseph Design**

1 pot de tapenade noire Oliviers&Co

20cl d'huile d'olive française

AOC Provence

**Au marché**

1 pâte feuilletée prête à l'emploi

1 fromage de chèvre frais

Poivre du moulin

Préchauffez le four sur th. 6-7/200°.

Déroulez la **pâte**, étalez la **tapenade** sur toute la surface, repliez la pâte en deux, puis coupez des bandes avec une roulette à pizza.

Mettez-les au four et à mesure sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque de cuisson et faites cuire au four 10 minutes environ.

Servez les feuilletés en entrée.

Arrosez le **chèvre** à tartiner d'un filet d'**huile d'olive** et d'un tour de **moulin**.



Joseph  
design.be

Le bon plan de  
la semaine!

Les produits  
Oliviers&Co

Le meilleur des huiles,  
vinaigres et produits  
aromatiques!



OLIVIERS & CO  
MANE, FRANCE

chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines  
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287  
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

