

BISCOTTIS OLIVES, PISTACHES ET PIGNONS

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour environ 20 biscottis :

- 175 g de farine
- 40 g de polenta
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40 g d'huile d'olive
- 6 cl de lait
- 1 jus de citron
- 1 oeuf
- 60 g d'olives noires dénoyautées
- 25 g de pignons
- 25 g de pistaches vertes non salées
- 3 càs de graines de pavot
- 1 pincée de sel

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure. Ajouter l'oeuf, la polenta, l'huile, le lait, le sel, le zeste et le jus du citron. Malaxer pour former une boule, aplatir la pâte et répartir les fruits secs.

Rouler de façon à former un boudin. Répartir les graines de pavot en y roulant le boudin. Placer au frais env. 15 min.

Faire cuire env. 30 min dans un four th.6.

Laisser refroidir et couper en tronçons.

Les passer au four ou sous le gril avant de les déguster tels quels ou tartinés de tapenade.