



2 pers.



Plat



120 min



3 min

Ingrédients

- 300 gr de panure
- 50 gr de Gruyère AOP râpé
- 100 gr de ricotta
- 2 œufs
- 50 gr de farine
- 100 gr de purée d ' olive verte



Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans un cul-de-poule. Malaxer jusqu ' à ce que la masse ait une consistance de pâte.

Former des rouleaux de pâte, découper des petits morceaux et les façonner en forme d ' olives.

Si la masse est trop collante, ajouter un peu de farine.

Une fois vos petites olives formées, laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Blanchir vos olives dans de l ' eau bouillante salée jusqu ' à qu ' elles remontent à la surface.

Les faire sauter brièvement à la poêle avec un filet d ' huile d ' olive et des tomates cerise.