PETITS PAINS AUX TOMATES SÉCHÉES, OLIVES ET NOIX DE PIN

Ingrédients: pour 16 portions

- 500 ml (2 tasses) de farine
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- Sel et poivre au goût
- 1/3 de tasse (80 ml) d'huile d'olive
- ³/₄ de tasse (180 ml) de lait
- 1/3 de tasse (64 g) de tomates séchées émincées
- ¼ de tasse (15 g) de parmesan râpé
- ¼ de tasse (60 ml) de basilic frais émincé (mis 2 c. à thé (10 ml) de basilic séché)
- ¼ de tasse (46 g)) d'olives Kalamata hachées
- ¼ de tasse (32 g) de noix de pin (grillés) (à défaut de, vous pourriez mettre des amandes hachées)
- 2- 2½ c. à thé (10-12,5 ml) d'ail haché

Préparation:

- 1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
- 2. Dans un grand bol, mélanger la farine avec la poudre à pâte et l'assaisonnement.
- 3. Dans un autre bol, mélanger l'huile avec le lait. Incorporer le reste des ingrédients au mélange liquide.
- **4.** Former un puits au centre des ingrédients secs et y verser le mélange liquide. Remuer jusqu'à l'obtention d'une pâte humide.
- 5. Sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin, étaler la pâte afin d'obtenir une galette carrée de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur. Couper la galette en 16 pains puis espacer légèrement les pains.

6. Cuire au four de 18 à 20 minutes.

Source: Praticopratiques.com http://www.pratico-pratiques.com/cuisine/recettes/petits-pains-aux-tomates-sechees-olives-et-noix-de-pin

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 12 novembre 2013 http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/11/petits-pains-aux-tomates-sechees-olives .html