

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
- ¾ 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- 2 ½ 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>