

Biscuits à la sardine et aux olives noires

Ingrédients (pour 20 biscuits)

- 120 g de farine
- 100 g de beurre à température ambiante
- 120 g de fromage
- 1 boîte de sardines au naturel
- 1/2 cuillère à café de piment
- 12 olives noires

Préparation :

Mélanger avec les mains

- la farine, le beurre, le fromage, les sardines (sans arêtes), les olives hachées, le piment,
- Former une pâte
- Faire un pain rectangulaire
- Entourer de film alimentaire
- Laisser durcir 1 heure au froid
- Préchauffer le four à 200°
- Couper des tranches de 1/2 cm
- Les déposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé
- Laisser cuire 15 mn

Facultatif : ajouter des herbes (thym – romarin)