



Biscottis aux amandes et olives vertes

Ingrédients :

120 grammes de farine d'épeautre
50 grammes de farine complète
30 grammes de flocons d'avoine
1/2 sachet de levure
35 grammes d'huile d'olive
0,5 dl de lait
1 oeuf
1 c.s de jus de citron
50 grammes d'amandes mondées
50 grammes d'olives vertes dénoyautées
2 c.c. de fleur de sel
poivre

Préparation :

Concasser les amandes et couper les olives grossièrement
Faire griller légèrement les amandes concassées à sec dans une poêle
Mélanger la farine, les flocons d'avoine, la levure, le sel et un peu de poivre
Ajouter l'huile d'olive, le lait, l'oeuf battu et le jus de citron, mélanger
Ajouter les amandes et les olives, bien amalgamer et former une boule
Séparer la pâte en deux, façonner en deux boudins de 4-5 cm de large, fariner
Mettre sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé,
aplatir légèrement les boudins, placer au frais 1/2 heures
Cuire dans le four préchauffé à 180 degrés jusqu'à ce que
les boudins soient légèrement dorés (15 minutes)
Sortir du four, laisser tiédir avant de couper en tronçons d'un petit cm
Remettre les biscottis à dorer et sécher
environ 5 minutes sur chaque face

