

Roulés de pommes de terre et Olives à Cuisiner à la Provençale

Vous avez une faim de loup mais vous êtes trop fatigué pour passer des heures derrière les fourneaux ? Détendez-vous ! **Nadia Paprikas** a sélectionné une recette simple et rapide qui vous permettra à vous et votre famille de mettre vite les pieds sous table pour vous régaler ! Rassurez-vous ! Vos enfants ne boudront pas leur assiette... et goûteront les **olives à cuisiner à la provençale**.

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 35 Min.

Ingrédients

- 600 g de pommes de terre
- 150 g d'**Olives à Cuisiner à la Provençale**
- 2 œufs
- 1 oignon
- 150 g de gruyère râpé
- 100 g d'allumettes de poulet
- sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

Égouttez les **olives**.

Épluchez l'oignon et les pommes de terre. Coupez très finement l'oignon et râpez les pommes de terre.

Dans un saladier, mettez l'oignon, les pommes de terre râpées, les œufs battus, les **olives** et la moitié du gruyère râpé. Salez et poivrez.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étalez votre préparation à l'aide d'une spatule.

Mettez au four pendant 25 minutes.

Sortez la plaque du four et laissez refroidir 5 minutes.

Disposez les allumettes de poulet sur la préparation puis saupoudrez avec le reste de gruyère râpé. Roulez le tout afin d'obtenir un joli cylindre.

Remettez le roulé au four pendant 10 minutes afin que le fromage fonde à l'intérieur.

Découpez des rondelles tant que c'est chaud et dégustez avec une salade.

Bon appétit !

D'autres recettes aux pommes de terre et olives

Beignets de pomme de terre aux olives

Tortilla de Pommes de Terre aux Olives Noires

Mijoté de pommes de terre aux olives

**Cuisses de poulet rôti, pommes de terre et olives Bio à
l'ail et persil**