

## Mille-feuilles aux Olives Apéro antipasti à l'italienne

Voici une recette aux saveurs de l'Italie concoctée par Nathalie d'**Envie d'apéro**. Des olives, du parmesan et le tour est joué !

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 10 Min.

### Ingrédients

- 150 g de parmesan râpé
- 4 blancs d'œufs
- 1 barquette de fromage frais
- 1 sachet d'Olives Apéro antipasti à l'italienne
- Sel et poivre

### Préparation

Mélangez les blancs d'œufs et le parmesan. Déposez la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Ajoutez une deuxième feuille de papier sulfurisé par-dessus et lissez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Faites cuire pendant environ 10 min ou jusqu'à obtenir une légère coloration.

A l'aide d'un emporte-pièce, faites des ronds de 3 cm de diamètre environ, il en faudra 24, soit 8 bouchées. Laissez refroidir.

Mixez légèrement le contenu du sachet d'**Olives Apéro** et mélangez avec le fromage frais. A l'aide d'une poche à douille, déposez une noisette au milieu de la tuile de parmesan. Appuyez légèrement. Renouvelez l'opération pour qu'il y ait 3 tuiles pour une bouchée (une en bas une au milieu et une au-dessus).

C'est prêt :-)

#### D'autres recettes pour l'apéro

Roulés d'aubergine, parmesan, pignons de pin et Olives Apéro Antipasti

Verrines Tzatziki aux Olives Apéro farcies au Poivron Tramier

Cappuccino de tomates au basilic et aux olives noires confites