



Des petits roulés bien bon et très facile à réaliser avec une pâte rapide et facile et d'une texture agréable que vous allez beaucoup aimer.

Ingrédients

Pâte

- 1 verre de lait
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 4 c à soupe d'huile
- 1 oeuf
- 1 c à café de sucre
- 1 c à soupe de levure de boulanger
- 1 c à café de sel
- farine

Farce

- 2 oignons moyens

- 1 boîte de tomate pelée ou 3 tomates mures
- olives noires
- fromage rapé



Préparation

Pâte

Cette pâte ne demande pas beaucoup de pétrissage et facile à réaliser et rapide.

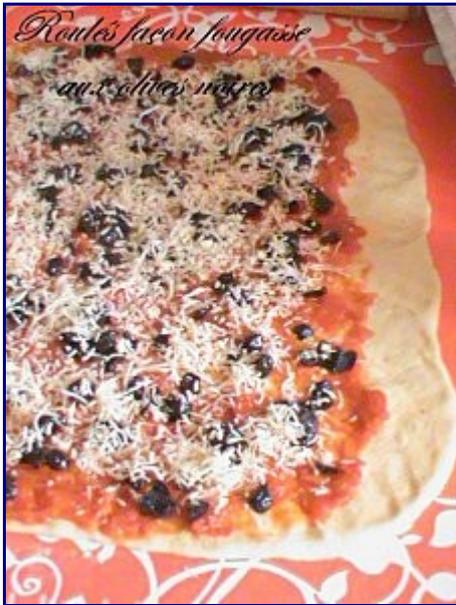
Dans un bol, mettre le lait tiède, sucre et la levure de boulanger et laisser agir 5 - 10 min.

Rajouter l'huile et l'huile d'olive , l'oeuf légèrement battu et le sel.

Rajouter la farine tamisée au fur et à mesure pour former une boule molle.

Pétrir juste un petit moment.

Couvrir et laisser lever pour doubler de volume.



Farce

Emincer l'oignon finement et le mettre dans une poêle avec un peu d'huile et surtout faut saler et laisser caraméliser un peu.

Rajouter la tomate et cuir. Regler l'assaisonnement avec un peu de sel et poivre.

Abaisser la pâte en un rectangle et repartir la farce uniformément mais pas trop en mettre et laisser 5 cm sans la farce.

Eparpiller les olives noires coupés en petits morceaux.

Saupoudrer le fromage rapé;

Rouler le rectangle délicatement et finir par ramener le coté sans la farce par dessus le rouleau.

Couper des rondelles et les placer dans un moule chemisé de papier sulfurisé.

Il faut pas placer les rondelles trop serré l'une à coté de l'autre pour leur permettre une bonne levée.

Bonne dégustation.