

Manchego, olives et anchois en triangles



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

50 g de filets d'anchois à l'huile égouttés et grossièrement hachés
50 g d'olives noires dénoyautées et grossièrement hachées
120 g de farine
120 g de beurre froid
120 g de [fromage manchego](#) finement râpé (on peut éventuellement remplacer par du gruyère)
1/2 c à c de piment de Cayenne (j'ai mis 6 pincées)
Sel de mer

Préparation

Mettre dans le mixer la farine, le beurre, le fromage, les olives, les anchois et le piment de Cayenne et réduire en pâte ferme. Envelopper cette pâte dans un film et mettre 1 h au frais. Étaler ensuite la pâte au rouleau en mince épaisseur et couper des bandes de 5 cm de large. Recouper chaque bande en diagonale, en sens alterné pour faire des triangles. Poser les triangles au fur et à mesure sur la plaque du four ou une feuille silicone et faire cuire et dorer à four préchauffé à 200° pendant 8 à 10 mn. Laisser refroidir sur une grille et saupoudrer de sel avant de servir.

Une autre recette de cuisine facile au Manchego :

- * [Manchego en cake – recette](#)
- * [Manchego en bocaux espagnols – recette](#)
- * [Manchego et pâte de coing en tartines – recette](#)
- * [Manchego en salade – recette](#)
- * [Manchego en risotto – recette](#)
- * [Manchego, olives et anchois en triangles – recette](#)

RECETTE MANCHEGO – [recette au manchego](#) – [RECETTE MANCHEGO](#)