

# FICELLES AUX OLIVES

*Et à l'origan*

## **Informations :**

- difficulté : facile
- pour 8 ficelles
- préparation d'environ 20 minutes
- repos d'environ 2 heures
- cuisson d'environ 20 minutes



## **Ingrédients :**

- 35cl d'eau tiède
- 500g de farine de blé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de sel fin
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- 75g d'olives dénoyautées (vertes ou noires selon les goûts)
- 2 cuillères à café d'origan séché

## **Préparation :**

- 1) Verser la farine dans un grand saladier et la mélanger avec le sel et la levure chimique.
- 2) Ajouter l'eau tiède et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène et collante.
- 3) Ajouter l'huile d'olive, les olives coupées en petits morceaux et l'origan séché. Bien mélanger de nouveau et former une boule de pâte au centre du saladier.
- 4) Couvrir d'un linge et laisser reposer dans un endroit sec à l'abri de la lumière et des courants d'air pendant 1h30. La pâte doit avoir quasi doublé de volume.
- 5) Une fois cette durée passée, appuyer le poing dans la pâte pour la faire dégazer.
- 6) Diviser la pâte en 8 parts égales et former avec chacune un pâton (petit boudin) d'une trentaine de centimètres.
- 7) Déposer les pâtons de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson et donner quelques entailles sur le dessus à l'aide d'un couteau tranchant.
- 8) Laisser reposer de nouveau 30 minutes à l'abri des courants d'air.
- 9) Préchauffer le four à 240°C (th.8) et enfourner les ficelles à four chaud pour 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

## **☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

- Des petites ficelles gourmandes à déguster à l'apéritif trempées dans une petite sauce crémée, un fond d'huile d'olive, avec un bon fromage de chèvre ou tout simplement telles quelles !
- Varier les plaisirs et décliner cette recette avec des tomates séchées, du basilic, des lardons, du fromage râpé...