**Cantuccini salés**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 100 g d'olives vertes dénoyautées**
**- 5 pétales de tomates séchées à l'huile**
**- 1 tige de romarin**
**- 260 g de farine T 55**
**- 1 sachet de levure**
**- 25 g de parmesan râpé**
**- 3 œufs**
**- 2 càs d'huile d'olive**
**- 60 g d'amandes pelées**
**- 40 g de pistaches pelées (non salées)**
**- 1 càc de sel & poivre du moulin**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Hacher les olives grossièrement et les sécher dans du papier absorbant.
Égoutter et sécher les tomates puis les couper en dés.
Mélanger la farine, la levure, le parmesan et le romarin ciselé.
Faire un puits et y déposer les œufs, l'huile et le sel.
Mélanger l'ensemble et ajouter les olives, les tomates, les amandes et les pistaches.
Travailler pour obtenir une pâte homogène.
Partager en deux parties égales et former deux boudins à déposer sur la plaque en les espaçant.
Enfourner pour 25 minutes.
Dès la sortie du four, découper des tranches dans la pâte pendant qu'elle est chaude.
Déposer les cantuccini sur une grille avec précaution car la pâte est friable et les laisser refroidir.