 **Tuiles aux éclats d'olive**

  **Pour 35 tuiles environ**

**- 1 blanc d'œuf (35 g environ)**
**- 60 g de farine
- 60 g de beurre pommade
- 12 olives dénoyautées
(vertes ou noires)
- ½ càc de sel**
**- 1 càc d'herbes de Provence
- graines de sésame**

 **Plaque tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 200°C (chaleur statique)**

Hachez les olives assez finement pour obtenir de petits éclats.
Mélanger le beurre très mou avec le sel et les herbes de Provence.Incorporer le blanc d'œuf et la farine et bien mélanger le tout à la spatule jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.Disposer des noisettes de pâte sur la plaque et les étaler avec le dos de la cuillère le plus finement possible.
Répartir les petits éclats d'olives Saupoudrer de graines de sésame.
Enfourner pour 6 à 8  minutes en surveillant (les bords doivent être bien cuits).
Sortir la plaque du four, les tuiles glissent toutes seules. Les laisser refroidir avant de les manipuler.
Déguster à température ambiante ou tièdes.