Chips Aux Olives

Zeytinli Cips

2 pâtes feuilleté
3 cuillères à soupe de pâte d'olive
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 tasse d'eau
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de cumin
1 gousse d'ail
Pour la surface:
1 tasse d'huile d'olive

Hachez les ails finement, rajoutez tous les ingrédients, la pâte feuilletée exceptée.
Placez la pâte sur la table, étalez la moitié du mélange sur la surface de la pâte.
Pliez en deux, puis coupez triangulairement avec une roulette.
Placez dans un plat de cuisson en plaçant l'un au-dessus de l'autre. Versez de l'huile d'olive.
Faites cuire au four préchauffé à 250 degrés.
Servez quand ils ont refroidi.

N-B; Vous pouvez utiliser de la purée de pomme de terre au lieu des olives.