

## Tresse aux tomates et aux olives

Mise en place et préparation: env. 45 min

Laisser lever: env. 2 h

Cuisson au four: env. 35 min

### PÂTE À TRESSE

**500 g** de farine pour tresse

$\frac{3}{4}$  de c. à soupe de sel

$\frac{1}{2}$  c. à soupe de sucre

$\frac{1}{2}$  cube de levure (env. 20 g)  
émiette

**60 g** de beurre

en morceaux, ramolli

**3 à 3½ dl** de lait coupé d'eau

(½ lait et ½ eau), tiède

**1** œuf

battu, pour badigeonner

**1** Mélanger tous les ingrédients y compris la levure dans un récipient.

**2** Ajouter le beurre et le lait coupé d'eau, mélanger, pétrir en pâte souple et lisse. Couvrir, laisser doubler de volume env. 1½ h à température ambiante.

### TRESSE AUX TOMATES ET AUX OLIVES

**1 c. à soupe** d'huile d'olive

**1** échalote, finement hachée

**25 g** d'olives vertes

dénoyautées

finement hachées

**25 g** de tomates séchées,

finement hachées

$\frac{1}{2}$  bouquet de persil plat,

finement hachées

Chauffer l'huile. Faire revenir l'échalote, les olives et les tomates, incorporer le persil, laisser refroidir.

**FAÇONNAGE:** aplatir une portion de pâte, y répartir le mélange olives et tomates, pétrir la pâte brièvement en incorporant le mélange. Partager la pâte en deux, former 2 rouleaux d'env. 70 cm de long en laissant le centre un peu plus épais que les extrémités. Former la tresse et disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Laisser encore lever env. 30 min, badigeonner à l'œuf battu.



**CUISSON AU FOUR:** cuire env. 35 min au milieu du four préchauffé (chaleur tournante) à 200°C (voir «Suggestion»). Sortir, laisser refroidir sur une grille.

**PRÉPARATION À L'AVANCE:** préparer la tresse aux tomates et aux olives un jour à l'avance, couvrir et mettre au frais. Avant la cuisson, sortir du réfrigérateur et badigeonner à l'œuf, mettre dans le four froid, chauffer le four sur chaleur tournante à 200°C. Cuire env. 45 minutes.

### SUGGESTION CUISSON COMBI-FOUR VAPEUR

Mettre la tresse dans le four froid, cuire env. 35 min à 200°C et 3 apports d'humidité.

Autres infos et suggestions:

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

**Miele**