**NŒUDS EN PERSSILLADE**

Envrion 50 noeuds

1 pâte à pizza (recette sur le blog <http://latabledesplaisirs.eklablog.com/pate-a-pizza-a91620311>):

Pour la garniture:

Huile d'olive

2 gousses d'ail pilés

Parmesan râpé (facultatif)

Persil plat (ou basilic, origan...)

Sel

En option: piment ou autres épices au choix

Préparez la pâte:

Dès qu’elle a bien levée

Dégazez la pâte et étalez-la en un carré

Divisez ce carré de façon à faire des bandes d’une largeur d’environ 15 cm et découpez dans chaque rectangle des bandes parallèles au petit côté d’environ 1 cm de large

Faites un noeud avec chaque bande et déposez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé ou de silicone.

Couvrez d'un torchon et laissez lever 20 minutes au chaud.

Préchauffez le four à 200°.

Enfournez et faites cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que les noeuds soient dorés.

Pendant qu'ils cuisent, hachez l'ail et le persil, râpez le parmesan.

Dès la sortie du four, mettez les noeuds dans un grand saladier, arrosez d'huile d'olive et mélangez bien les enrober.

Ajoutez l'ail, le persil et le parmesan et mélangez de nouveau.

**LA TABLE DES PLAISIRS**

