

# Crostini frotté à la tapenade d'olives noires et salade de légumes grillés - Version Atelier Virtuel

**Recette pour 2**

## Description

Un toast de pain de campagne frotté à la purée d'olives Kalamata, puis garnit de poivron, fenouil et courgette en salade.

## L'astuce du chef

Si vous aimez les anchois, sachez qu'il est possible d'en mettre dans la tapenade.

## Ingrédients

### Pain

- 2 Tranche(s) Pain de campagne

### Tapenade

- 0.75 Tasse(s) Olives kalamata dénoyautées
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Câpres

### Légumes

- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 1 Unité(s) Courgette
- 0.50 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Oignon vert

## Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **450.00 F°**

### À préparer avant le cours

## Ingredients

Assurez-vous que les olives soient dénoyautées et que tout le reste de ingrédients soient mesurés et prêts.

## Matériel

1 mélangeur à main ou robot-coupe, 1 paire de pince, 1 mandoline, 1 couteau de chef, 1 planche à découper.

### Pain

Huilez, salez et poivrez les tranches de pain de campagne. Faites griller le pain quelques instants sur le grill de votre barbecue ou dans votre four.

### Tapenade

Enlevez le germe de la gousse d'ail. Hachez tous les ingrédients de la tapenade dans un robot culinaire. Rectifiez la texture avec un peu d'huile d'olive.

## Légumes

### **Détaillez les légumes**

Courgette / rondelles ou en brunoise (petits cubes)

Poivron rouge / en lanières

Oignon rouge / Émincez-le (tranche)

Oignon vert / Émincez en biseau (sifflet)

Arrosez les légumes d'huile d'olive et placez les dans une plaque perforée. Déposez le tout dans le four une dizaine de minutes. Salez et poivrez à votre goût. Ajoutez l'oignon vert au moment de servir.

Vous pouvez aussi vous servir d'un BBQ, gardez les légumes entier ou vous les coupez en deux.

**Bon appétit!**