

Tapenade d'olives noires, croûton, copeaux de parmesan et sifflets d'oignons verts |

Recette pour 12 tapas



Description

Une recette simple et délicieuse, parfaite pour faire des tapas.

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi utiliser des olives vertes, attention à l'apport de sel. Votre tapenade peut se garder deux semaines au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Ingrédients

Tapenade

- 1 Tasse(s) Olives noires dénoyautées
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- 2 Cuil. à soupe Jus de citron
- 2 Cuil. à soupe Thym
- 1 Gousse(s) Ail
- 5 Branche(s) Persil

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pain et décors

- 6 Tranche(s) Pain de campagne
- 24 Copeaux Parmesan
- 2 Tige Oignon vert

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Tomates cerises confites

- 18 Unité(s) Tomates cerises
- 25 Ml Vin blanc
- 1 Gousse(s) Ail écrasé
- 2 Branche(s) Thym

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Tapenade

Dans un robot culinaire, mettez tous vos ingrédients et mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et onctueuse. Goûtez, poivrez et réservez.

Pain et décors

Taillez les tranches de pain en 2. Sur une plaque allant au four, posez votre pain et badigeonnez d'huile d'olive, poivrez et enfournez pour 5 minutes. Laissez votre pain tiédir pendant une minutes, tartinez votre tapenade et décorez avec des copeaux de parmesan et des sifflez d'oignons verts.

Tomates confites

Dans un petit plat à gratin, déposez les tomates cerises coupez-les en deux ou quatre suivant la grosseur, arrosez-les d'huile d'olive, sel, poivre, ail écrasé et branche de thym. Ajoutez 120 ml d'eau et le vin blanc, sel et poivre. Placez votre plat dans le four pour environ 40 min à 335°F (165°C). Assurez-vous que les tomates soient bien cuites.

Bon appétit!