

Tapenade d'olives vertes aux pistaches, crostinis à l'huile d'olive

Recette pour 12 tapas

Description

Fraîche et rapide à préparer, cette tapenade est idéale pour accompagner vos doux moments d'été

L'astuce du chef

Vous pouvez aussi utiliser des olives noires, attention à l'apport de sel.

Ingrédients

Tapenade d'olives vertes

- 4 Unité(s) Filet d'anchois
- 500 Gr Olives vertes dénoyautées
- 0.50 Bouquet Persil
- 130 Gr Pistaches
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 160 Ml Huile d'olive
- 8 Tour(s) de moulin Grains de poivre noir

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Crostinis

- 0.50 Unité(s) Baguette
- 12 Unité(s) Pistaches

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

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

Tapenade

Réunissez tous les ingrédients dans un robot coupe ou blender, sauf l'huile.

Réduisez le tout en purée, versez ensuite l'huile d'olive, mixez à nouveau 10 secondes environ

Réservez la tapenade dans le réfrigérateur.

Crostinis

Détaillez de belles fines tranches de pain, légèrement de biseau.

Les étaler sur une plaque de four, les arroser d'un bon filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre.

Passez-les dans le four durant 6 à 7 minutes, surveiller la cuisson (coloration) suivant la puissance des fours de chacun.

Montage

Déposez une belle épaisseur de tapenade sur le crostinis, finalisez avec une feuille de persil plat et un

éclat de pistache.

Bon appétit!