



La tapenade d'olives vertes à la pistache

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Pas de cuisson.

Ingrédients

Olives vertes dénoyautées : 150 g
Basilic : une vingtaine de belles feuilles
Huile de pistache : 5 cl
Pistaches : 25 g
Ail : une gousse
Poivre du moulin
Herbes du maquis corse

*Pistaches, amandes et pignons de pin
décortiqués
Vinaigre de framboise
Gressins
Magret de canard fumé séché*

Matériel

un mixer
un hachoir
un emporte pièce rond
ou cercle à mousse
un grille-pain



Réalisation > la préparation de la tapenade

1. Dans le mixer, placer les olives décortiquées, les feuilles de basilic, l'huile, l'ail et les pistaches. Donner quelques tours de moulin et saupoudrer d'herbes du maquis. Broyer finement le tout.
*- s'il s'agit comme pour moi d'un bocal de 335 g d'olives vertes, cela donne en fait 165 g d'olives égouttées, vous pouvez donc espérer grignoter 6 à 8 olives tranquillement pendant la préparation de la tapenade puisque vous n'en utiliserez que 150 g ! -
- inutile de saler la tapenade, les olives le font déjà suffisamment -*
2. Pour la présentation, préparer du pain grillé. Il peut s'agir comme moi de tranches de pain de mie à défaut de pain frais. Dans ce cas, éviter le centre de plusieurs tranches avec un emporte-pièce ou un petit cercle à mousse de 8 cm de diamètre environ.
- vous pouvez garder les chutes de pain de mie pour les mixer en chapelure -
3. Passer ces petites tranches rondes au grille-pain très peu de temps, seulement dans le but de les rendre croustillantes, à peine dorées.
4. Napper la face d'une tranche de pain de mie d'une couche généreuse de tapenade, et la recouvrir d'une autre tranche ronde afin de donner l'apparence d'un macaron. Concasser quelques pistaches vertes et en saupoudrer quelques éclats sur chaque "macaron" de pain de mie.
5. Servir avec des tranches de magret fumé séché enroulées autour de gressins, accompagnées d'un cocktail de graines : pistaches, amandes, pignons de pin... sans oublier un trait de vinaigre de framboise.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com