COOK WITH MINUTY

L'APÉRITIF PROVENÇAL

INGRÉDIENTS

Pour la tapenade

- 300 g d'olives noires dénoyautées
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de câpres
- 8 filets d'anchois à l'huile
- 10 cl d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à café de feuilles de thym (ou d'origan)
- 1 pincée de poivre

Pour la tartine

- 6 à 8 tranches de pain de campagne (selon la taille du pain)
- 4 branches de tomates cerises
- 1 c. à soupe d'origan
- 150 g de chèvre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de basilic frais
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Pour la tapenade

Dans le bol d'un mixer, réunissez les olives noires dénoyautées, les câpres, l'ail épluché et dégermé, les filets d'anchois, le thym et le poivre. Mixez par quelques courtes impulsions afin de mélanger l'ensemble.

Ajoutez l'huile d'olive petit à petit, en filet. Mixez jusqu'à obtenir la texture souhaitée : ne hachez pas trop longtemps si vous voulez conserver des petits morceaux. Mixez plus longuement si vous préférez une texture proche de la purée, uniforme et crémeuse.

Laissez reposer au frais quelques heures avant de servir, afin de laisser les saveurs se mélanger et se développer. Servez sur des tranches de pain grillé, ou avec des gressins.

Pour la tartine

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). À l'aide d'un pinceau de cuisine, huilez un plat à four avec la moitié de l'huile d'olive, et déposez-y les grappes entières de tomates cerises. Arrosez de l'huile restante, parsemez-les d'origan, puis enfournez 15 à 20 min, jusqu'à ce que les tomates soient cuites et légèrement dorées.

Entre-temps, mélangez le chèvre frais avec la gousse d'ail écrasée et les feuilles de basilic ciselées. Poivrez à votre goût. Toastez les tranches de pain, puis tartinez-les de fromage assaisonné. Décorez de tomates cerises et dégustez aussitôt.

L'astuce en +

QUELLES OLIVES CHOISIR POUR LA TAPENADE ?

Si vous souhaitez rester sur le terroir provençal, choisissez des olives noires de la vallée des Baux-de-Provence, issues de la variété Grossane. Avec leur petit noyau et leur chair tendre, les olives de Lucques, produites dans la région voisine du Languedoc Roussillon, sont également parfaites.