

Tapenade verte sur du pain grillé



Mmm - ça rappelle l'été dans le sud de la France! Aujourd'hui, nous préparons une tapenade d'olives vertes et la dégustons sur des tranches de pain croustillantes.

Des bistrots chaleureux, un paysage estival fleuri et une hospitalité exubérante: voilà les images qui me viennent à l'esprit quand je regarde le plat d'aujourd'hui, parce que la tapenade est une recette du sud de la France. La pâte d'olive épicée ne contient que quelques ingrédients. Raison de plus pour s'assurer qu'ils sont de bonne qualité.

La tapenade est traditionnellement servie en tartine sur du pain ou pour tremper; c'est le complément idéal d'un bon verre de vin blanc.

Astuce: si la tapenade est trop salée pour vous, ajoutez simplement des petits pois ou des amandes au mélange. Cela adoucit le goût sans affecter la couleur :)

- 150 g d'olives vertes
- ½ cc de moutarde
- ½ cc de câpres
- 1 gousse d'ail
- ½ bouquet de persil
- Un peu d'huile d'olive
- En option, 100 g de petits pois ou une poignée d'amandes
- Poivre

En outre

- Quelques tranches de pain
- Facultatif, 200 g de mozzarella, en petits morceaux

1. Si nécessaire, dénoyotez les olives, puis réduisez en purée tous les ingrédients y compris le persil. Assaisonnez avec l'huile d'olive et le poivre.
2. Arrosez les tranches de pain d'un peu d'huile d'olive et grillez-les rapidement des deux côtés dans une poêle.
3. Tartinez le pain avec la tapenade et recouvrez-la éventuellement de mozzarella.

Temps de préparation: environ 15 minutes

Big Red Beast Côtes Catalanes IGP

Robe rubis brillant, aux arômes de fruits confis, étoffé, corsé, arômes de cerise, de poivre, de fruits rouges mûrs, de chocolat, de café.... Tanins soyeux et persistants.

[Voir dans le weinshop >](#)