

Tapenade de tomate ou tomatade

Un petit apéro tartinable frais et gouteux, à déguster en verrine (tiède ou froid) ou en sauce en accompagnement d'une volaille par exemple qui reste toutefois original !

Ingrédients (pour 6-8 personnes) :

- * 1 pot de tomates confites (environ 100g égouttées ou pot de 200g)
- * 1 tomate mûre (250g)
- * 1 petite gousse d'ail
- * 6 olives vertes
- * 1 cuillère à café d'huile d'olive
- * poivre

Préparation :

Préparer les ingrédients :

- * Egoutter les tomates confites
- * Peler et épépiner la tomate
- * Peler, dégermer et couper l'ail grossièrement
- * Enlever le noyau des olives

Mettre les tomates, les olives et l'ail dans un hachoir et bien mixer finement.

Mettre dans un bol et ajouter l'huile d'olive.

Gouter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire (poivre).

C'est prêt.

Peut se servir tiède ou froid.

Astuces :

J'utilise la « Cesarola », la délicieuse huile faite maison de ma sœur !!

C'est délicieux en tartine pour l'apéro.

