

Caviar de piquillos

Préparation 10 mn
Sans cuisson

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 piquillos
1 chèvre frais
1 gousse d'ail
2 c à s d'huile d'olive fruitée
3 feuilles de basilic
Fleur de sel

Égoutter les piquillos et en mixer 10 grossièrement avec le chèvre frais, l'ail pelé et dégermé, l'huile d'olive et le basilic.
Découper les 2 autres piquillos en petits dés et les ajouter à la préparation, saler avec un peu de fleur de sel et poivrer.
Servir frais sur des tartines de pain grillé, en dip avec des crudités ou avec des pommes de terre grenaille cuites à la vapeur.

Tarte au caviar de piquillos

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée
Caviar de piquillos
25 cl de crème fraîche
2 oeufs + 2 jaunes
6-8 piquillos entiers
Sel et poivre du moulin

Foncer un moule à tarte avec la pâte feuilletée. Étaler une couche épaisse de caviar de piquillos. Battre les oeufs et les jaunes avec la crème fraîche, assaisonner et verser l'appareil délicatement sur le caviar de piquillos. Garnir le dessus avec des piquillos entiers et cuire à four préchauffé à 180-200° suivant le four pendant 35-40 mn environ (à adapter en fonction du four). Servir avec une salade.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>