

CROUSTILLES DE PAINS CUISINÉS ET TREMPETTES[®]



8
portions

Tapenade aux olives vertes, piments rôtis & basilic :

- 1 Gousse d'ail
- 50 g Câpres
- 250 g Olives vertes, dénoyautées et hachées
- 20 g Jus de citron frais
- 100 g Piments rouges grillés et hachés
- 50 g Anchois hachés
- 100 g Huile d'olive extra-vierge
- Au goût Feuilles de basilic, hachées finement

Houmous au raifort et noix de pin :

- 350 g Pois chiches cuits sous pression, égouttés et rincés
- 100 g Tahini
- 50 g Raifort préparé
- 75 g Noix de pin rôties
- 1 Gousse d'ail hachée finement
- 15 g Jus de citron frais
- Au goût Cumin
- Au goût Sel de mer
- Au goût Poivre noir moulu
- 15 g Huile d'olive extra-vierge
- Au goût Paprika fumé
- Au goût Persil italien frais

Instructions

Tapenade aux olives vertes, piments rôtis et basilic:

- /// À l'aide d'un mortier et d'un pilon, mélanger l'ail, les câpres, les olives et le jus de citron pour former une pâte épaisse.
- /// Ajouter les piments rouges grillés et les anchois.
- /// Incorporer graduellement l'huile d'olive et ajouter les feuilles de basilic hachées.
- /// Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Houmous au raifort et noix de pin:

- /// Dans un robot culinaire, mélanger les pois chiches, le tahini, le raifort, les noix de pin, l'ail, le jus de citron et le cumin.
- /// Saler et poivrer.
- /// Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Assemblage

- /// Couper quelques Pains Cuisinés en tranches minces, les déposer sur une plaque et mettre au four à 250 °F/125 °C pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que les tranches soient sèches.
- /// À l'aide d'une cuillère, mettre la tapenade aux olives vertes, piments rouges rôtis et basilic dans un bol de service, garnir d'un filet d'huile d'olive et décorer avec du basilic frais.
- /// À l'aide d'une cuillère, remplir un bol de service avec l'houmous au raifort et noix de pin, garnir d'un filet d'huile d'olive et décorer avec du paprika fumé, des noix de pin et du persil italien.