Tapenade d’olive noire au fromage Feta, toast de pain de campagne, tomates cerises rôties, oignons caramélisés, roquette, caramel de Balsamique |

Recette pour 12 tapas

Description

C'est tout simplement une tartine sur un pain de campagne qui vous réservera pleins de saveurs.

L'astuce du chef

Attention de ne pas trop ajouter de sel dans cette recette, suivant les olives, la feta ou les anchois utilisées.

Ingrédients

Tapenade d'olive noire

- 125 Ml Olives noires dénoyautées
- 2 Gousse(s) Ail
- 3 Cuil. à soupe Câpres
- 6 Unité(s) Filet d'anchois
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 85 Gr Fromage feta

- Huile d'olive

Caramel Balsamique

- 150 Ml Vinaigre balsamique
- 45 Gr Sucre

- Huile d'olive

Garnitures

- 1 Unité(s) Oignon
- 18 Unité(s) Tomates cerises
- 3 Branche(s) Thym
- 4 Poignée(s) Feuille(s) de roquette
- 2 Gousse(s) Ail écrasé
- 0.50 Unité(s) Citron

- Huile d'olive

Pain

- 4 Tranche(s) Pain de campagne

- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Tapenade d'olives noires et feta

Épluchez l'ail, coupez un peu les câpres, les olives et les anchois.

Réunir tous les ingrédients dans le mixer, assurez-vous de bien mélanger le tout, jusqu'à l'obtention d'une purée.

Versez la tapenade dans un bol, à l'aide d'un fouet montez la tapenade avec un bon filet d'huile d'olive.

Rectifiez l'assaisonnement en poivre essentiellement, attention, le sel est déjà présent avec les anchois, les olives et la feta.

Réservez la tapenade dans un réfrigérateur.

Garnitures

OIGNONS

Épluchez et émincer l'oignon.

Déposez les oignons avec une noisette de beurre dans une sauteuse, versez un beau filet d'huile d'olive sur l'ensemble. Assaisonnez de sel, placez la casserole sur le feu, faites revenir le tout, remuez doucement avec une spatule en bois.

Une fois les premières colorations arriver, versez de temps en temps deux à trois cuillère à soupe d'eau, puis mélanger.

Cela va vous aider à caraméliser les oignons.

Une fois bien doré, réservez-les.

TOMATES CERISES

Placez les tomates cerises dans une sauteuse, arrosez d'huile d'olive, assaisonnez de sel et poivre. Ajoutez l'ail en chemise écrasé, ainsi que les branches de thym.

Placez la sauteuse dans le four, laissez les tomates rôtir, surveillé de manière à ne pas réduire les tomates en purée.

ROQUETTE

Au moment de servir, mélangez la salade dans un bol avec un peu d'huile d'olives, sel, poivre, zestes de citron et jus de citron.

Caramel de Balsamique

Portez le tout à ébullition dans une casserole, à l'aide d'un thermomètre assurez-vous d'atteindre la température de 108°C.

Arrêtez la cuisson en plongeant le fond de la casserole dans bain d'eau froide quelques secondes.

Laissez bien refroidir le caramel, réservez-le eu frigo.

Pain

Étalez les tranches de pain sur une plaque de four, arrosez d'huile d'olive, ajoutez sel et poivre.

Enfournez pour 6 à 8 minutes, surveillez la coloration.

Montage de la tartine

TAPAS
Étalez régulièrement la tapenade sur toute la tranche de pain de campagne.

Déposez uniformément les oignons caramélisés, déposez quelques tomates cerises rôties. Ajoutez les feuilles de roquette sur toute la surface, finalisez avec un va et vient de caramel Balsamique.

ASSIETTE

Déposez la tartine dans l'assiette et ajoutez de la salade Roquette à côté de la tartine. Finalisez ensuite avec le caramel Balsamique.

Bon appétit!