



Collations

Crostinis a la burrata et tapenade d'olives

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes d'olives (vertes sans noyaux)
10 tomates séchées au soleil
1 ciabatta (ou petite baguette)
1 cuillère à soupe de câpre
1 gousse d'ail (épluchée)
2 boules de burrata (boules)
1/2 gousse d'ail
1/2 cuillère à café épices italiennes (séchées)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
poignée feuilles d'origan
huile d'olive
poivre

Méthode de préparation

Mettez les olives, la gousse d'ail entière, les câpres, les fines herbes italiennes, le persil et la moitié des tomates séchées au soleil dans un mixer et mixez jusqu'à avoir une pâte gros grain. Poivrez.

Coupez 8 petites tranches dans la baguette ou la ciabatta et grillezles bien dorées dans un grille-pain. Frottez-les avec la demi-gousse d'ail et aspergez d'huile d'olive. Coupez le reste des tomates en petits morceaux.

Laissez égoutter la burrata puis coupez-la en morceaux. Badigeonnez les crostinis avec la tapenade d'olives, répandez un peu de burrata et les tomates par-dessus et terminez par l'origan.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

