

La Tablée des Chefs

Tapenade

Par la cheffe Virginie Legrand



Ingrédients pour 6 personnes :

- Environ 20 olives noires
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Thym séché
- 3 gouttes de tabasco
- Sel et poivre
- 6 tranches de coppa
- 6 tranches de pain
- 2 boules de mozzarella

Les étapes de la recette :

Mélangez dans un mixeur une vingtaine d'olives noires avec 2 gousses d'ail, de l'huile d'olive, du thym séché, 3 gouttes de tabasco, du sel et du poivre. Rectifier la texture avec l'huile d'olive afin que le résultat soit crémeux, sans morceaux.

Faites griller au four 8 minutes à 180° 6 tranches de coppa, au grille-pain 6 tranches de pain (brioché, c'est meilleur!).

Couper 2 boules de mozzarella. Monter les tartines avec la tapenade en base puis la mozzarella, puis la coppa grillée.

A vos marques, prêts, dégustez!