

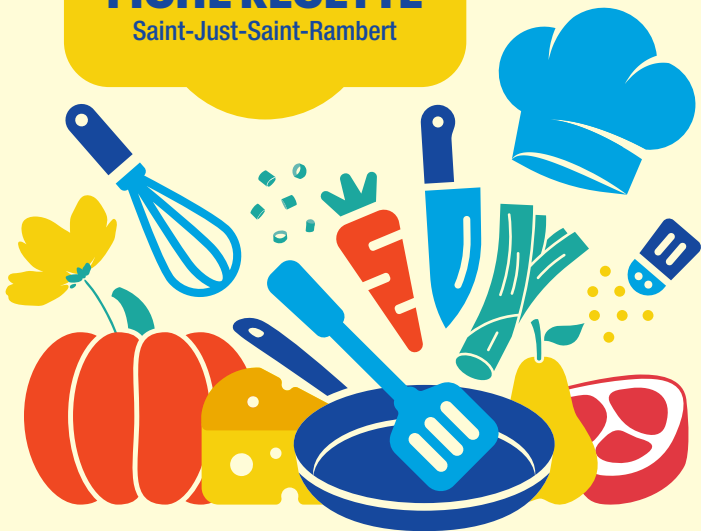


La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE
Saint-Just-Saint-Rambert



©2023 M ton Marché / Graphisme: **WANTED!**



AUX II ANCRÉS
RESTAURANT TRADITIONNEL

Tapenade d'olives noires

Mathieu BARBE



INGRÉDIENTS

- ☑ Olives noires
- ☑ Câpres
- ☑ Anchois
- ☑ Echalotes et ail
- ☑ Persil
- ☑ Beurre
- ☑ Huile d'olive
- ☑ Pain de seigle (ou autre)
- ☑ Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans un premier temps, installer le poste de travail et tous les ingrédients.
2. Dans le bol d'un robot coupe, mettre les olives, câpres, l'ail, l'échalote, les anchois, le persil, l'huile d'olive et mixer en laissant quelques morceaux, puis débarrasser dans un contenant.
3. Trancher le pain et le faire toaster à la poêle ou au four préparer le beurre d'ail (beurre pommade avec ail et persil).
4. Pour le dressage, étaler le beurre d'ail sur le pain toasté, déposer ensuite une cuillère à café de tapenade puis finir le dressage avec un caviar persillé.

Bonne dégustation !