



Tartines espagnoles aux deux olives, tomates séchées et pata negra

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 6 tranches de pain de campagne
- 20 g d'olives vertes d'Espagne Manzanillas dénoyautées
- 20 g d'olives noires d'Espagne Hojiblanca dénoyautées
- 100 g de tomates confites
- 6 tranches de jambon pata negra
- 6 feuilles de basilic

1. Toaster les tranches de pain de campagne.
2. Hacher les tomates confites.
3. Couper en 4 les olives noires d'Espagne Hojiblanca dénoyautées, ainsi que les olives vertes d'Espagne Manzanilla dénoyautées.
4. Répartir le haché de tomates confites sur les tranches de pain de campagne, ajouter la chiffonnade de pata negra et disposer le mélange d'olives vertes et noires.
5. Au dernier moment, ciseler les feuilles de basilic, le répartir sur les tartines avant de déguster.

Astuces de chef

Ne toastez pas votre pain pour qu'il reste moelleux à l'intérieur.
N'hésitez pas à l'arroser avec l'huile de marinade des tomates !

Verrine de faisselle aux olives vertes d'Espagne

Temps de préparation : 5 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la faisselle

- 500 g de faisselle
- 1 échalote
- ½ botte de ciboulette
- 5 cl d'huile d'olive
- 3 cl de vinaigre de vin rouge
- 100 g d'olives vertes d'Espagne Manzanilla dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 3 pincées de sel fin
- 3 tours de moulin à poivre

Pour le dressage

- 12 gressins

La faisselle

1. Égoutter la faisselle.
2. Eplucher et ciseler l'échalote.
3. Eplucher et hacher l'ail.
4. Ciseler la ciboulette.
5. Hacher grossièrement les olives vertes d'Espagne Manzanilla dénoyautées.
6. Dans un saladier, mélanger la faisselle avec l'échalote, l'ail, la ciboulette, le vinaigre et l'huile d'olive, puis saler et poivrer.

Dressage

1. Dresser la faisselle dans les verrines.
2. Tremper les gressins dedans pour déguster.

L'astuce du Chef

Vous pouvez remplacer la faisselle par un autre fromage frais, de préférence espagnol.