

Tartare d'olives (4)

Mise en place et préparation: env. 20 min

200 g d'olives vertes dénoyautées, finement hachées

1 poivron jaune, pelé, épépiné, finement haché

5 c. à soupe d'huile d'olive

1 citron non traité, un peu de zeste râpé

1 c. à café de feuilles de thym citron

poivre du moulin

Bien mélanger tous les ingrédients, poivrer le tartare.

Crostini

Mise en place et préparation: env. 15 min pour env. 48 tranches pour 6 personnes

4 pains (p. ex. pain blanc italien, baguette, baguette de pain complet), en tranches biseautées d'env. 1 ½ cm d'épaisseur
huile d'olive pour badigeonner

Disposer les tranches de pain sur deux plaques chemisées de papier à pâtisserie, les badigeonner d'huile d'olive.

Finition: glisser une plaque après l'autre env. 5 min au milieu du four préchauffé à 240°C.



L'accord du vin

Vous organisez une soirée crostini? Bonne occasion de proposer des vins différents. Dans un rafraîchisseur ou dans un autre grand contenant rempli d'eau froide et de glaçons, mettez du **pinot grigio**, et si vous aimez, du **rosé**, par exemple de Provence. Prévoyez aussi du **chianti classico** rouge, bien fruité, que vous plongerez de temps en temps dans l'eau glacée pour lui éviter un coup de chaleur. Quant au **moscato d'Asti** servi sur les desserts, il n'est jamais aussi bon que bien froid. Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une soirée cool!

Température de service:

Pinot grigio, rosé: 10°C

Chianti: 12–14°C

Moscato d'Asti: 8°C

Heidi et Ernst Meier-Unkel

Compte à rebours

Préparer 1 jour à l'avance le tartare d'olives, les tomates confites et les piments doux espagnols. Et ½ journée à l'avance le thon à la niçoise et la sauce tomate pour les sardines. Réserver le tout à couvert au réfrigérateur. C'est toute fraîche que la salade de bœuf est la meilleure.



Chacun son crostino: pour faire plus simple, on peut présenter les garnitures dans des bocaux et chacun se sert au gré de son envie.