

Petits feuilletés

Préparation: env. 25 min
Cuisson au four: env. 10 min

Idéal pour l'apéritif

500 g de pâte feuilletée

abaissée sur env. 2 mm d'épaisseur, y découper des cœurs d'un Ø d'env. 7 1/2 cm, disposer sur la plaque préparée, mettre au frais env. 30 min

Cuisson: env. 10 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Laisser refroidir sur une grille, puis retourner les cœurs (fond plat au dessus).

Tapenade

150 g d'olives noires ou vertes, dénoyautées
6 filets d'anchois, égouttés
1 gousse d'ail, hachée
3 c. à soupe de câpres, égouttées
2 à 3 c. à soupe de feuilles de basilic, coupées
1/2 c. à café de poivre au citron
1 c. à soupe de jus de citron
5 c. à soupe d'huile d'olive

réduire en purée au mixeur, en tartiner les cœurs, lisser

Préparation envisageable

- Préparer la tapenade env. 1 semaine à l'avance, remplir un bocal fermant bien, couvrir la masse d'huile, conserver au réfrigérateur.
- Cuire les cœurs en pâte feuilletée la veille. Réchauffer env. 5 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

Plus rapide

- Utiliser de la pâte feuilletée abaissée rectangulaire (chacune d'env. 25 x 42 cm).
- Utiliser de la tapenade verte ou noire du commerce.



Pourquoi cette recette fut-elle publiée dans l'édition d'août 1985 du journal de Betty Bossi? Une des rédactrices des recettes avait fait un voyage en Provence où, en maints endroits, on lui avait servi à l'apéritif de délicieuses bouchées tartinées d'une pâte noire et épicée. Ce fut sa première rencontre avec la tapenade. Par amour de la cuisine provençale, elle créa ensuite cette recette.