

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

Vinaigrette tiède et tapenade



Ingrédients (pour 4 personnes):

Pour la vinaigrette :

Sel et poivre
1 cuillère à soupe de vinaigre de balsamique
1 filet de crème de balsamique
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 échalote hachée
1 cuillère à dessert de légumes en petits dés (Radis rouge, fenouil, poireau, courgette et carotte)
Un peu de persil haché
20 gr de graines torréfiées au four à 180 degrés (sésame, courge et tournesol)

Pour la tapenade :

60 gr d'olives noires hachées au couteau
1 petite échalote
1 gousse d'ail
1 filet d'huile d'olive
3 brins de ciboulette
Poivre du moulin



Préparation

Pour la vinaigrette :

Dans un saladier, mélanger le vinaigre et la crème de balsamique, le sel et le poivre. Ajouter au fouet l'huile d'olive petit à petit et enfin l'échalote hachée, les dés de légumes, et le mélange de graines grillées. Tiédir légèrement la vinaigrette.

On peut servir cette vinaigrette et cette tapenade avec un poisson grillé comme une dorade.

Pour la tapenade :

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et réserver au frais.