



VERRINES TOMATES – TAPENADE - TZATZIKI

La concassée de tomates : 1 kilo de tomates ébouillantées, pelées, épépinées et coupées en petits dés - 1 gousse d'ail et 1 échalote coupées en tous petits morceaux - 1 branche de romarin - sel - poivre - huile d'olive -

Faire revenir à l'huile d'olive l'ail et l'échalote. Verser les tomates. Saler, poivrer. Ajouter le romarin. Laisser mijoter 20min.

Le tzatziki : 3 grosses cuillères à soupe de yaourt grecque - 2 concombres - 3 càs huile d'olive - 1 gousse d'ail - 1 petit bouquet de persil plat - 4 brins de menthe ou d'aneth - gros sel -

Peler les concombres, les râper, les mettre dans une passoire, ajouter une poignée de gros sel, mélanger et laisser dégorger 30 minutes. Pendant ce temps, peler et hacher finement la gousse d'ail. Rincer et sécher le persil, l'effeuiller et le ciseler. Rincer le concombre sous l'eau, essorer, sécher dans torchon. Le mettre dans un plat de service, ajouter l'ail haché, les herbes ciselées, le yaourt et l'huile d'olive. Bien mélanger. Couvrir, mettre au frais au moins 1h00.

Montage : au fond de la verrine déposer de la concassée, puis une fine couche de tapenade suivie d'une couche de tzatziki .

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr

Menus Propos © 2007
<http://menuspropos.canalblog.com/>
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr