

# Terrine de Tomate Rouge à la Tapenade

## Ingrédients pour la tapenade :

- 360 g d'olives vertes dénoyautées
- 1 grosse gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe bombée de câpres
- 1 cuillère à soupe d'amandes en poudre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de basilic ciselé

Mixer tout les ingrédients sauf l'huile que vous ajouterez progressivement à la fin. Réserver au frais.

## Ingrédients pour la terrine de tomate :

- 1,3 kg de tomates olivettes en grappe
- 10 olives noires dénoyautées
- 25 cl de coulis de tomate
- 6 feuilles de gélatine
- Sel, poivre du moulin
- 1 pincée de sucre
- 5 cl d'huile d'olive



- Peler les tomates en les plongeant 10 secondes dans l'eau bouillante puis les passer sous l'eau froide.
- Les couper en deux et les épépiner, aplatir, saler et laisser égoutter 30 minutes sur du papier absorbant.
- Poser sur une plaque, arroser d'huile et de la pincée de sucre. Cuire 15 minutes à 180°C. Laisser refroidir.
- Faire chauffer avec le coulis de tomate et ajouter les feuilles de gélatine préalablement mises à gonfler dans l'eau froide, laisser tiédir.
- Tapisser un moule à cake de film.
- Mettre la moitié des tomates confites par couches en les trempant dans le coulis puis verser quelques cuillères de ce coulis.
- Ajouter la tapenade, les olives noires coupées en rondelles, le reste de tomates confites.
- Procéder de la même façon que la première couche, replier le film sur la terrine puis la mettre au frais une nuit.

