

Tapenade et biscuits salés



Pour la tapenade

- 1 boîte d'olives noires dénoyautées de 170g
- 2 filets d'anchois à l'huile
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à café de câpres
- Entre 5 et 10 cl d'huile d'olive, voire plus

Ouvrir la boîte d'olives, les égoutter, les rincer, puis les mettre dans le bol d'un mixeur. Ajouter les anchois, l'ail (épluché ça va de soi), les câpres et un peu d'huile. Mixer, ajouter éventuellement un peu d'huile pour obtenir la texture désirée.

Deux écoles : ceux qui aiment la tapenade très finement mixée ou ceux qui, comme moi, aiment qu'elle soit encore un peu grumeleuse.

Lorsqu'elle est prête, transvaser dans un bol qui ferme et laisser refroidir au moins une heure (la nuit c'est encore mieux, ça permet aux saveurs de se mélanger).

Pour les biscuits

- 170g de beurre demi sel MOU
- 1 œuf
- 250 g de farine
- 3 cuillères à soupe de graines de courge

- 3 cuillères à soupe de graines de tournesol
- 3 cuillères à soupe de graines de sésame
- 1 pincée d'herbes de Provence, ou juste de romarin si on en a
- Poivre

Mettre les graines de courge et de tournesol dans une poêle et faire toaster à sec doucement, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Il faut bien surveiller, ça crame vite.

Dans un saladier, mettre le beurre et l'œuf et mélanger, ajouter le poivre et l'aromate (herbes de Provence ou romarin), mélanger à nouveau, puis ajouter les graines et la farine.

Mélanger et former deux cylindres de pâte. Les envelopper dans du papier film et les mettre au frigo au moins deux heures (voire toute une nuit). Si on doit absolument faire le jour même, alors 30 minutes au congel, mais c'est moins bien.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper les cylindres de pâtes en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pour 12 minutes. Laisser refroidir sur une grille et déguster tartiné de tapenade.