

Tarte aux olives – vs Mireille



Ingrédients – Convives : 2 à 3 – Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min



1 pâte feuilletée



2 œufs



160g d'olives



6 filets d'anchois



1 càs de câpres



1 càs de
moutarde



1 càs de jus de
citron



80g de noix



3 càs d'huile
d'olive



15 cl de crème
fraîche

Préparation

1. Récupérer les cerneaux de noix – Dénoyer les olives (160g = 30 olives)
2. Allumer le four à TH 6-7 (200°C)
3. **Fabrication de la tapenade**
4. Utiliser un mixeur à lames et mettre dans l'ordre :
5. Noix, olives, anchois, câpres, jus de citron, huile d'olive, moutarde.
6. Si le mixeur est petit, mixer les produits secs. Réserver dans un bol.
7. Mixer ensuite les câpres, les olives, les anchois et l'huile. Rajouter dans le bol.
8. **Finition de l'appareil :**
9. Rajouter à la tapenade la crème et les œufs et battre le tout avec un mini fouet.
10. **Pour la tarte**
11. Etaler la pâte dans un moule de 25 à 30 cm, avec les bords relevés.
12. Faire sécher la pâte au four, piquée à la fourchette, 100°C pendant 10 min.
13. Verser l'appareil. Etaler avec une fourchette.
14. Enfourner pendant 30 min environ - Cette tarte se mange chaude ou froide.

Nota : Il s'agit ici de la recette originale de la Drôme.

* * * 07 mai 2020 * * *