

Tapenade de Saint Nectaire AOP Xavier David aux olives et tomates séchées

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 160 g de Saint Nectaire AOP Xavier David
- 1 pomme de terre moyenne
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 20 g de tomates séchées
- 20 g d'olives noires dénoyautées
- Sel fin, poivre

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 230°C.



2. Emballez la pomme de terre dans une feuille d'aluminium et cuire sous la cloche du barbecue 50 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant la pomme de terre avec la pointe d'un couteau qui ne doit offrir aucune résistance. Retirez la feuille d'aluminium et réservez au frais.
3. Découpez la pomme de terre froide et le fromage décroulé en cube. Mixez dans la cuve d'un Blender en ajoutant l'huile d'olive en filet et la gousse d'ail épluchée et hachée finement.
4. Concassez les olives et les tomates séchées.
5. Une fois le mélange mixé en purée fine, débarrassez dans un saladier, incorporez les tomates et les olives concassées. Rectifiez l'assaisonnement et servez à température ambiante accompagné de gressins au sésame ou toasts de pain de campagne.

? **Astuce** : Dans cette recette il est possible d'ajouter des câpres ou des olives vertes et d'accompagner de pignons de pin torréfiés.