Bruschetta : Brandade de Morue, Tomates et Olives

Pour 4 personnes :

- **4 grosses tranches de pain**
- **170 g de brandade de morue (ici une brandade de morue artisanale et d'exception Azaïs Polito)**
- **1 barquette de tomates cerises**
- **1 dizaine d'olives noires à la Grecque**
- **1 gousse d'ail (type ail rose de Lautrec)**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **poivre**

1. Préchauffer le four en mode grill entre 200 et 220°.
2. Disposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson puis enfourner pendant 5/10 minutes jusqu'à ce qu'elle colorent légèrement. Retirer du four.
3. Mettre le four à 210° en chaleur tournante.
4. A l'aide de la gousse d'ail, frotter un côté des tranches de pain grillées.
5. Sur chaque tranche, étaler une cuillère à soupe de brandade de morue.
6. Couper les tomates cerises en deux puis disposer ensuite sur les tranches.
7. Tailler les olives en petits morceaux puis les disposer entre les tomates.
8. Enfourner le tout pour 15/20 minutes de cuisson, sortir du four puis saupoudrer de ciboulette finement ciselée, un peu de poivre : c'est prêt !

   Le mariage morue/tomate/olive est à tomber ! Servir ces bruschettas tièdes accompagnées d'une salade verte de saison !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Cake au Jambon et aux Olives

Pour un cake (6/8 personnes) :

- **6 tranches de jambon**
- **150 g de farine**

- **150 g d’olives dénoyautées (noires ou vertes)**
- **100 g de gruyère râpé**
- **10 cl de lait demi-écrémé**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à soupe d’huile**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter la farine avec la levure, le lait et l’huile. Mélanger jusqu’à obtention d’un mélange bien homogène.

3. Incorporer ensuite les olives avec le jambon coupé en morceaux en terminant par la gruyère râpé. Assaisonner en sel et en poivre puis bien mélanger.

4. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.

5. Enfourner pour 50 à 55 minutes de cuisson : c’est prêt !

   Ce cake se dégustera chaud ou froid, à l’apéritif ou en encore accompagné d’une salade verte !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Toast Araignée : Chèvre Frais, Olive, Tomate

Pour une quinzaine de toasts :

- **Une quinzaine de tranches de pain grillées**
- **150 g de chèvre frais**
- **Une quinzaine d’olives noires dénoyautées**
- **3 cuillères à soupe d’huile d’olive**
- **1 tomate**
- **1 gousse d’ail**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Dans un saladier, mélanger le chèvre frais et l’huile d’olive à l’aide d’une fourchette jusqu’à obtenir une consistance très crémeuse.

2. Ajouter la gousse d’ail écrasée, le persil finement ciselé, le poivre et le sel. Mélanger.

3. Couper la tomate en tout petits dés puis les incorporer à la préparation.

4. Tartiner généreusement une tranche de pain grillée.

5. Couper une olive en deux. La première moitié va servir de corps et la seconde permettra de confectionner les pattes. On peut confectionner les yeux avec deux pointes de fromage.

6. Disposer la première moitié puis trancher la seconde moitié en lamelles et les répartir tout le tour : la bouchée est prête !

   Cette bouchée se dégustera en apéro ou bien tout simplement entrée fraîche ! Terriblement effrayante n’est-ce pas ?!
   Pour disposer parfaitement les pattes, n’hésitez pas à utiliser une pince type pince à épiler !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !