

## Verrines de purée à l'huile d'olive et tapenade

# Des verrines pour l'apéritif ou pour l'entrée, c'est à vous de choisir...

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 15 Min.

Composer ses propres verrines en superposant les couches avec des préparations 100% maison, c'est toujours plaisant et ça fait de l'effet auprès de vos invités. Soyez certain que le succès sera garanti !

Notre recette d'aujourd'hui se compose d'un duo de purée de pomme de terre à l'huile d'olive et de tapenade, que l'on pourra servir pour l'apéritif où pour un brunch ou bien en entrée. Au-delà d'être jolies, ces verrines sont vraiment délicieuses !

### Ingrédients

#### **La purée :**

- 500 g de pommes-de-terre
- 1/4 litre de lait chaud
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- Sel et poivre

#### **La tapenade :**

- 150 g d'olives noires confites dénoyautées Tramier
- 100 g de câpres
- 10 g de filets d'anchois
- 1 c à s de moutarde
- 1 c à s d'huile d'olive vierge Extra Tramier
- poivre du moulin
- Quelques herbes de Provence

#### **Garniture :**

- 2 tranches de pain de mie
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 10 olives noires confites dénoyautées Tramier

### Préparation

**La purée :** Epluchez les pommes de terre, coupez-les en gros dès puis faites les cuire dans de l'eau salée. Egouttez.

Passez les pommes de terre encore très chaudes au moulin à légumes.

Les mettre dans une casserole et, à feu doux, ajoutez peu à peu l'huile d'olive.

Versez petit à petit le lait chaud en mélangeant avec une spatule jusqu'à complète absorption.

Laissez refroidir puis mettez la purée dans une poche à douille.

**La tapenade :** Dans un mixer, mettez les olives et l'anchois. Ajoutez câpres et mixez délicatement le tout. Il faut que la texture devienne une purée. Ajoutez la moutarde, puis versez

l'huile d'olive. Mélangez délicatement de nouveau. Terminez en donnant un ou deux tours de poivre du moulin et quelques herbes de Provence.

Mettez la tapenade dans une poche à douille.

**Garniture** : Coupez les tranches de pain de mie en petits dés puis faites les revenir à la poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Coupez les olives noires en petits dés.

**Montage** : Dans des petites verrines, mettez une couche de purée puis une couche de tapenade, une autre couche de purée, une deuxième de tapenade puis une dernière de purée.

Décorez le tout avec les croutons de pain de mie et les dés d'olives noires.

Ces verrines se dégustent tièdes ou bien à température ambiante, il ne nécessite pas de les garder au frigo avant de les présenter.