

Tapenades à la saucisse de Morteau



Apéritif facile et peu coûteux | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS 6 PERSONNES

- 1 tapenade noire
- 1 gousse d'ail
- Tranches de pain de campagne
- 2 tomates
- 1 saucisse de Morteau crue



PRÉPARATION

- 1** Faites cuire la saucisse de Morteau pendant 30 minutes dans l'eau. Une fois cuite, hachez-la finement à l'aide d'un couteau.
- 2** Dans un bol, combinez la saucisse hachée avec la tapenade noire. Ajoutez les tomates fraîches, coupées en petits dés. Mélangez bien pour que la tapenade enrobe la saucisse et que les tomates apportent leur fraîcheur au tout.
- 3** Coupez des tranches fines de pain et faites-les griller dans une poêle ou au grille-pain. Une fois qu'elles sont bien dorées, frottez-les délicatement avec une gousse d'ail coupée en deux pour y infuser un léger parfum d'ail.
- 4** Disposez la tapenade dans un bol avec une cuillère pour le service. Coupez les tranches de pain grillé en 4 parts et arrangez-les autour du bol. Placez le tout sur une assiette ou une planche apéro pour une présentation conviviale.

