

RECETTE TARTINES PROVENÇALES GG



UN GROS POIVRON ROUGE

3 GROSSES GOUSSES D'AIL

UNE POIGNEE DE PERSIL FRISE

UNE CUILLERE A CAFE DE THYM

6 OLIVES NOIRES

2 BOITES DE SARDINES A L'HUILE D'OLIVE (NE PAS JETER L'HUILE)

UNE PINCEE DE SEL ET DE POIVRE

MIXER LE TOUT

DANS UN FAITOUT METTRE UN FOND D'HUILE D'OLIVE ET VERSER 1 BOITE DE 400 GRS DE PULPE DE TOMATES

AJOUTER VOTRE MIXTURE AVEC UNE FEUILLE DE LAURIER ET UN CLOU DE GIROFLE

PUIS FAIRE REDUIRE A FEU DOUX AFIN D'OBTENIR UNE PÂTE COMPACTE

LAISSER REFROIDIR ET METTRE AU FRIGOT

COUPER DE BELLES TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE ET TARTINER- LES GENEREUSEMENT AVEC LA PREPARATION

METTRE AU FOUR THERMOSTAT 200° ENVIRON 20 MINUTES

IL FAUT QUE LA TARTINE DE PAIN SOIT CROUSTILLANTE

ACCOMPAGNEE D'UNE SALADE ET DEGUSTER SANS MODERATION