

# Tartine toastée à l'ail, chèvre fouetté, tomate confite et salsa d'olive verte |

Recette pour 12 tapas

## Description

Une tartine gourmande avec des saveurs très prononcées qui ravira vos convives à coup sûr!

## L'astuce du chef

Pour cette recette, nous avons un mélange sucré et salé. Il est possible de la servir avec un oeuf poché et un peu de salade pour un brunch.

## Ingrédients

### Tartine gourmande

- 4 Tranche(s) épaisse(s) Pain de campagne
- 2 Gousse(s) Ail
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Tomates confites

- 12 Unité(s) Tomates cerises
- 2 Gousse(s) Ail
- 30 Ml Vin blanc
- 2 Branche(s) Thym
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Chèvre fouetté

- 100 Gr Fromage de chèvre frais
- 100 Ml Crème 35%
- 1 Pincée(s) Piment d'espelette
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Salsa d'olive

- 100 Gr Olives vertes dénoyautées
- 1 Cuil. à soupe Câpres
- 1 Unité(s) Citron
- 2 Branche(s) Persil
- 2 Branche(s) Estragon
- 50 Gr Échalote française
- 50 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **335 F°**

### Tartine gourmande

#### **Surlonge de Boeuf**

Mélangez toutes les épices avec la cassonade ainsi qu'une pincée de sel et de poivre. Roulez le bœuf dans le mélange d'épices, tous bords tous côtés. Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et faites saisir les morceaux de bœuf de chaque côté pendant environ 30 secondes. Retirez-les de la poêle et réservez. Tranchez ensuite le tataki finement.

#### **Crème de chèvre frais**

À l'aide d'un fouet, mélangez le fromage de chèvre et la crème, ajoutez le sel et le poivre du moulin, vérifiez l'assaisonnement. Assurez-vous que votre crème soit légèrement émulsionnée et facile à étaler. Sinon, ajoutez de la crème (cela va dépendre de la sorte de fromage achetée).

### **Confire les tomates cerises**

Taillez en 2 les tomates cerises. Dans un petit plat à gratin, déposez les tomates cerises, arrosez-les d'huile d'olive, sel, poivre, branche de thym et feuille de laurier. Ajoutez le vin blanc, sel et poivre. Placez votre plat dans le four pour environ 40 min à 335°F (165°C). Assurez-vous que les tomates soient bien cuites.

### **Garnitures**

Émincez votre oignon et faites-le revenir dans une poêle chaude avec de l'huile, ajoutez une bonne pincée de sucre et une de sel, ainsi qu'une noisette de beurre. Une fois une belle coloration atteinte, réservez les oignons en attendant de les servir.

Vous verserez un filet de vinaigre balsamique réduit au moment du montage de la tartine.

### **Le pain**

Coupez en 6 part égal chaque tranche de pain de campagne. Placez-les sur une plaque allant au four, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Enfourez-les durant 6 à 8 minutes à 400°F (190°C), à la sortie du four laissez-les refroidir quelques instants, frottez-les avec une demi gousse d'ail.

Elles sont maintenant prêtes pour le montage au moment du service!

### Mise en place

Zestez (à l'aide d'une râpe fine) et pressez le citron dans un bol.

Ciselez finement l'échalote.

Hachez les câpres, le persil et l'estragon.

Hâchez les gousses d'ail.

Taillez en 2 les tomates cerises.

Taillez les olives vertes en brunoise.

### Chèvre fouetté

Dans un bol , mélangez le chèvre frais et la crème assurez-vous d'une texture à tartiner (attention pas trop liquide). Assaisonnez de sel et piment d'espelette.

### Tomate confite

Dans un petit plat à gratin, déposez les tomates cerises, arrosez-les d'huile d'olive, l'ail et les feuilles de thym. Ajoutez le vin blanc, sel et poivre. Placez votre plat dans le four pour environ 40 min à 335°F (165°C). Assurez-vous que les tomates soient bien cuites.

### Salsa d'olives vertes

Mélangez tout les ingrédients préalablement taillés, vérifiez l'assaisonnement (vous ne devriez pas avoir besoin d'ajouter de sel) et réservez.

### Montage de la tartine gourmande

Étalez généreusement la crème de chèvre sur les morceaux de pain de campagne toastés.

Déposez les tomates cerises confites sur le fromage de chèvre, ajoutez la salsa d'olive.

Finalisez avec une pincée de fleur de sel et un filet d'huile d'olive.

### Toast pain de campagne

Coupez chaque tranche de pain en 6 part égal. Placez-les sur une plaque allant au four, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et parsemez d'ail haché, assaisonnez de sel et de poivre du moulin. Enfourez-les durant 6 à 8 minutes à 400°F (190°C), à la sortie du four laissez-les refroidir. Elles sont maintenant prêtes pour le montage au moment du service!

**Bon appétit!**