

## QU'EST-CE QU'ON MIJOTE ? – 28 septembre 2021

### Tapenade et aubergines en papillote, par Isabelle

#### TAPENADE

**Ingrédients :**

200 g d'olives noires dénoyautées

100g de câpres

100g de filets d'anchois à l'huile

1 gousse d'ail

20cl d'huile d'olive

**Ustensiles :**

Un couteau de cuisine et une planche à découper

Idéalement, un pilon et un mortier, sinon un mixer

Peler la gousse d'ail, puis la couper grossièrement au couteau, avec les olives et les filets d'anchois. Puis piler le tout au mortier (ou bien mixer le tout) avec les câpres, pour obtenir un mélange grossier avec des morceaux.

Incorporer l'huile en fouettant avec une fourchette (ou en mixant plus ou moins longtemps avec le mixeur), pour obtenir une pâte plus ou moins lisse.

#### AUBERGINES EN PAPILOTTE

**Ingrédients :**

1 aubergine par personne

Tapenade

Tranches de poitrines de porc (bacon)

**Ustensiles :**

Papier aluminium

Laver l'aubergine. Couper les extrémités et la couper en deux dans le sens de la longueur. Bien badigeonner l'intérieur de tapenade et étaler des tranches de poitrines (2 ou 3 selon la grosseur de l'aubergine). Enfermer l'aubergine dans une papillote de papier aluminium. Enfourner dans un four chaud à 410°F pendant 30 à 60 minutes (dépendamment de la grosseur de l'aubergine, elle doit être fondante à cœur).

#### AUTRES UTILISATIONS DE LA TAPENADE

- Sur des croustons de pain ou comme trempette, pour l'apéritif
- Sur des tomates coupées en tranches, en entrée