

Recette de Nancy Bourassa :

Tapenade de figues et d'olives

C'est un apéritif gastronomique facile. J'ai apporté cela à plusieurs soirées et c'est toujours un succès! J'ajoute souvent des olives vertes hachées au mélange d'olives et un peu plus balsamique. Le fromage de chèvre peut également être utilisé à la place du fromage à la crème. Servir avec des tranches de pain Français ou des craquelins.

Par **Allrecipes Membre** | Mis à jour le 29 décembre 2021

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps supplémentaire: 4 heures

Temps total : 4 h 25 min

Ingrédients

- 1 tasse de figues sèches hachées
- ½ tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de romarin séché
- 1 cuillère à café de thym séché
- ¼ cuillère à café de poivre de Cayenne
- 2/3 tasse d'olives kalamata hachées
- 2 gousses d'ail, émincées
- sel et poivre au goût
- 1/3 tasse de noix grillées hachées
- Emballage de 1 (8 onces) de fromage à la crème

Itinéraire

Step 1

Mélanger les figues et l'eau dans une casserole à feu moyen. Porter à ébullition et cuire jusqu'à tendreté et que le liquide ait diminué. Retirer du feu et incorporer l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le romarin, le thym et le poivre de Cayenne. Ajouter les olives et l'ail, et bien mélanger. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Couvrir et réfrigérer pendant 4 heures ou toute la nuit pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Step 2

Déballer le bloc de fromage à la crème et le déposer sur un plat de service. Verser la tapenade sur le fromage et saupoudrer de noix. Servir avec des tranches de pain Français ou des craquelins.

Note:

Pour faire griller les noix, chauffer le four à 350 degrés F (175 degrés C). Placer les noix en une seule couche sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et parfumé.

Valeur nutritive

Per serving: 327 calories; lipides totaux24g graisses saturées10g cholestérol41mg sodium 361mg; glucides totaux26g fibres alimentaires5g sucres totaux19g protéines5g vitamine c1mg calcium 100mg; fer2mg potassium 323mg