

Deux recettes de Michel

Sauce rouge « ardente »

Je l'ai baptisée ainsi car, comme dit mon neveu Jean-Claude ROUCH paysan provençal, elle « *envoie les pieds* » comme un cheval ardent qui rue, elle rue dans le palais !

Parfaite pour l'apéritif sur du pain grillé ou des crackers.

Excellente en accompagnement des viandes grillées.

Ingrédients : Pour faire l'équivalent de 3 pots de confiture « Bonne Maman »

1 boîte de 440g de concentré de tomate

2 boîtes d'olives vertes dénoyautées (soit 320g égouttées)

2 pots de câpres (soit 250g net)

9 échalotes et 9 gousses d'ail

9 petites cuillères de Harissa et 9 grandes cuillères d'huile d'olive

Sel, poivre, eau

Préparation :

Couper séparément et très finement olives, câpres, échalotes et aulx

Délayer l'Harissa avec l'huile d'olive

Ajouter le concentré de tomate, mélanger

Ajouter olives, câpres, échalotes et l'ail

Mélanger vigoureusement le tout et goûter le mélange ainsi confectionné pour saler et poivrer à votre convenance.

Conservation : 3 à 4 semaines en bocal fermé au réfrigérateur

Remarques :

Rajouter un peu d'eau pour adoucir et/ou donner du moelleux

Pour passer de « ardente » à « flamboyante », doubler l'Harissa !!

Tapenade

Parfaite pour l'apéritif sur du pain grillé ou des crackers

On peut aussi en farcir des œufs durs

Ingrédients :

200 g d'olives noires

120 g de filets d'anchois dessalés

200 g de câpres égouttés

1 cuillère à soupe de moutarde forte

2 verres d'huile d'olive

Le jus d'un demi-citron

1 petit verre à liqueur de cognac

1 pincée de quatre-épices, poivre

Préparation :

Dénoyauter les olives

Les piler au mortier ou au mixer avec les filets d'anchois et les câpres

Ajouter **peu à peu**, en travaillant au fouet, la moutarde, l'huile d'olive, le jus de citron, le cognac, les épices et le poivre pour obtenir la consistance voulue.

Conservation : 3 à 4 semaines en bocal fermé au réfrigérateur

Remarque :

On peut remplacer les filets d'anchois en partie ou en totalité par une quantité égale de thon à l'huile

Les câpres restent l'élément essentiel, « Tapena » signifie « câpre » en provençal.