

Caviar de tomates confites

- 200g de tomates confites
- 50g d'olives vertes dénoyautées
- 25g de câpres au vinaigre
- 50g de ricotta
- quelques feuilles de basilic
- de l'huile d'olive et du poivre.



■ *purée de tomates confites, olives vertes et ricotta*

■ Dans un mixer, disposez les tomates, les olives les câpres et le fromage frais.

■ Mixer bien, ajoutez de l'huile d'olive, jusqu'à obtenir une texture un peu onctueuse.

■ Poivrez.

Servir: A tartiner sur des croûtons grillés, pour tremper des bâtonnets de légumes, ou carrément à mélanger avec des pâtes.

Variation : Ajoutez un peu de basilic ciselé, et remplacez la ricotta par du carré frais.

Conseils

Vous n'aurez normalement pas besoin de saler.