

## Olives mix apéro

- 200g d'olives dénoyautées
- 150g de feta
- 1 petite gousse d'ail
- 1 petite échalote
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 6 tomates confites
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.



■ *Vous pouvez ajouter un peu de piment ou des petits cubes de chorizo.*

■ Epluchez, dégermez et écrasez la gousse d'ail. Epluchez et hachez finement l'échalote.

■ Dans une petite casserole, versez l'huile, l'ail, et l'échalote, laissez infuser à feu très doux pendant une dizaine de minutes. Otez du feu, et ajoutez les herbes de Provence.

■ Coupez la feta en cubes, coupez les tomates en morceaux, et mélangez l'ensemble avec les olives. Arrosez avec l'huile d'olive aromatisée. Laissez mariner une heure ou deux en remuant régulièrement.

**Servir:** Servez avec de petites piques.