

Piquillos farcis de brandade à la tapenade

Les ingrédients pour 6 personnes

2 boîtes ou bocaux de piquillos

200 g de brandade de morue

100 g de tapenade noire

300 g de salades mélangées

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

Egoutter les piquillos, les rincer et les éponger.

Mélanger grossièrement la brandade et la tapenade, poivrez (normalement il n'est pas utile de saler)

Farcir les piquillos avec une cuillère ou plus facilement avec une poche à douille et réserver au frais.

Assaisonner la salade et présenter à l'assiette avec quelques olives de Nice.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>