À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE !

TAPAS DE CÉDRAT
AUX TOMATES SÉCHÉES ET OLIVES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 cédrat de taille moyenne (env. 400 g)
- 1 bouquet de persil plat, haché grossièrement
- 1 bocal d'olives noires (dénoyautées) coupées en 2
- 1/2 bocal de tomates séchées à l'huile, découpées en lanières
- 1 bocal de grosses câpres avec tige, en saumure
- sel, poivre

PRÉPARATION

Découper le cédrat entier sans rien enlever en fines tranches (à la mandoline par ex.). Déposez-le dans un saladier avec les autres ingrédients, puis versez un peu d'huile, des tomates séchées, bien mélanger et laisser reposer 1 heure au frigo.

Servir sur des tranches de pain de campagne grillées et frottées à l'ail, parfait comme tapas à l'apéro.

Il est important de découper des tranches très fines, car elles vont absorber tous les aromates et se ramollir au frigo.

SV restaurant
Croquez les Saisons
PRIMEURS Léguriviera FRAÎCHEUR
www.leguriviera-groupe.ch