Tapenade petits pois, menthe et chorizo

Une dégustation toute simple pour l’été? Voici des petits bouchées de saison qui feront de vos apéritifs un moment très apprécié par les chaleurs que nous subissons en ce moment! Rafraîchissant et goûteux vous pouvez également servir ce plat en petite terrine et l’accompagner de bonnes tranches de pain de campagne grillé et d’une salade.

Si vous désirez présenter ce plat en minis bouchées, j’ai utilisé les minis croustades vendues chez Ikéa au rayon alimentation.

Tapenade petits pois, menthe et chorizo

Ingrédients pour environ 25 petites bouchées de Tapenade petits pois ou un pot de 250 ml de tapenade

- une échalote
- 350 g de petits pois frais écossés
- 15 feuilles de menthe. J’utilise de la menthe chocolat qui est une variété dont le goût est encore plus frais.
- 20 g d’huile de noisette
- 25 g de noisette émondées (sans peau)
- 30 g de chorizo coupé en tranches fines. Gardez une tranche à part que vous couperez en petits carrés réguliers pour la présentation.
- sel et poivre

Matériel

Si vous désirez présenter ce plat en minis bouchées, j’ai utilisé les minis croustades vendues chez Ikéa au rayon alimentation.

Krustader Ikéa

Préparation

- Torréfiez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn.

Réservez.

Torréfiez les noisettes à 180° pendant 10 mn

- Épluchez et ciselez l’échalote. Faites-la revenir dans du beurre à feu doux jusqu’à ce qu’elle soit bien dorée. Réservez.

Faites revenir l’échalote dans du beurre

- Écossez les petits pois. Plongez-les dans une casserole d’eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes. Égouttez-les et plongez-les dans un bain d’eau froide pour arrêter la cuisson.

Plongez les petits pois dans une casserole ‘eau bouillante et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes

- Mixez finement les petits pois avec l’échalote revenue, l’huile de noisette, les feuilles de menthe et les noisettes. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre selon votre goût.

Mixez finement les petits pois

- Hachez les tranches de chorizo en petits morceaux.

Hachez les tranches de chorizo en petits morceaux

- Mélangez la purée de petits pois et le chorizo.

Mélangez la purée de petits pois et le chorizo

Il ne reste plus qu’à disposer votre Tapenade petits pois, menthe et chorizo dans un beau ramequin où chacun se servira ou la dresser dans des petits croustades.

Disposez votre Tapenade petits pois, menthe et chorizo dans un beau ramequin

Petites croustades de tapenade