



CROSTINI AUX OLIVES et aux tomates séchées

24 amuse-gueule

2	piments rôtis PASTENE	2
500 g	fromage à la crème, à la température ambiante	16 oz
150 ml	tomates séchées dans l'huile PASTENE, hachées	$\frac{2}{3}$ tasse
50 ml	olives noires tranchées PASTENE	$\frac{1}{4}$ tasse
15 ml	thym frais haché	1 c. à s.
24	tranches de baguette, badigeonnées d'huile et grillées	24

- Hacher les piments rôtis et bien les mélanger aux autres ingrédients. Étaler cette préparation sur les tranches de pain grillées et servir aussitôt.
- Cette préparation peut aussi servir de trempette pour accompagner des légumes crus.