

BRUSCHETTAS AUX OLIVES et aux câpres

8 amuse-gueule

1	boîte (398 ml/14 oz) d'olives noires tranchées PASTENE, égouttées	1
30 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées et hachées fin	2 c. à s.
1	gousse d'ail, hachée	1
125 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	½ tasse
8	tranches de pain italien	8
1	bocal (265 ml/8½ oz) de bruschetta épicée PASTENE sel et poivre origan frais, pour garnir	1

- Préchauffer le gril du four.
- Dans un bol, mélanger les olives, les câpres, l'ail et 50 ml (¼ tasse) d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Badigeonner les tranches de pain d'huile d'olive et les faire dorer au four. Garnir chacune d'elles de bruschetta épicée, puis de la préparation aux olives. Parsemer d'origan. Servir aussitôt.

CROSTINI

aux olives noires

Environ 24 amuse-gueule

1	baguette, en tranches de 1 cm (½ po) d'épaisseur	1
250 ml	olives noires dénoyautées PASTENE	1 tasse
3	filets d'anchois allongés à l'huile d'olive PASTENE	3
45 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées	3 c. à s.
45 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	3 c. à s.
45 ml	jus de citron frais poivre fraîchement moulu	3 c. à s.

- Faire dorer les tranches de pain dans le grille-pain.
- Au mélangeur, réduire en une préparation crémeuse les olives, les anchois, les câpres, l'huile d'olive et le jus de citron. Servir sur les tranches de pain grillées et poivrer au goût.

CROSTINI
ET BRUSCHETTAS

