Tomates ananas, tapenade et Mimolette



Ingrédients (pour 4 personnes):

2 tomates, 2 belles cuillères de tapenade (100 g d'olives vertes dénoyautées, 2 anchois, 1 cuil. à s. de câpres, 3 cuil. à s. d'huile d'olive), Mimolette ou Parmesan QS, 1 tranche de pain de mie, filet de bonne huile d'olive (j'adore la Fruitée noire)

Préparation:

Préparer la tapenade : mixer tous les ingrédients; vous n'en utiliserez que très peu pour cette recette, gardez la tapenade dans un bocal fermé au frigo pour des tartinades ou d'autres utilisations ^^

Tailler les bordures du pain de mie, couper en petits bâtonnets puis en petits dés.
Faire dorer dans un filet d'huile à la poêle. Réserver sur un papier absorbant.

Détailler de belles tranches de tomates ananas dans le sens transversal. Disposer une tranche sur chaque assiette. Napper de tapenade.

Râper un peu de Mimolette (ou de Parmesan) sur le dessus, ajouter quelques croûtons frits, éventuellement un léger filet d'huile d'olive et déguster!

NB: la tapenade est déjà salée donc je n'ajoute pas de fleur de sel sur les rondelles de tomates… mais à vous de voir selon vos goûts

**www.assiettesgourmandes.fr**