

# La TABLE DES JEANNES

17 RUE GENERAL FARRE - 26000 VALENCE

04 75 55 00 90

## CONFINEES ET TOQUEES

### TAPENADE A L'ORANGE CONFITE

*1 pot d'olives noires dénoyautées - 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique - Huile d'olive  
- Du thym - 3 ou 4 batonnets d'orange confite.*

1/ Egouttez vos olives (personnellement, comme j'achète toujours des olives dénoyautées à la grecque, je les fais toujours dessaler un moment dans de l'eau chaude).

2/ Mixez vos olives avec un peu d'huile d'olive (je mixe toujours grossièrement), rajoutez votre vinaigre balsamique, un peu de thym séché, gouttez et rectifiez selon votre goût (sel, poivre, thym, vinaigre). Réservez.

3/ Coupez vos oranges confites en petits morceaux et rajoutez-les à votre purée d'olive.  
Mettez au frais avant de servir.