

VERRINES AU CHAVROUX



Pour 6 personnes :

1 Chavroux
80 d'olives vertes ou noires dénoyautées
1 cs d'huile d'olive
80g de pignons de pin
Poivre

Faites griller à sec les pignons de pin dans une poêle antiadhésive,
1 à 2 min sur feu vif sans laisser brunir.
Otez du feu.

Concassez les olives sur une planche avec un couteau.
Évitez d'utiliser un mixeur qui les réduirait en purée.

Dans un bol, mélangez le chavroux avec l'huile et un peu de poivre.

Répartissez les olives dans des petites verrines,
puis couvrez avec la préparation au Chavroux.
Parsemez avec les pignons de pin.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

<http://tendance-gourmande.over-blog.com>