

# SABLÉ OLIVES PARMESAN

## tomate confite, mozzarella pistou génois

### RECETTE POUR 50 SABLÉS

#### SABLÉ OLIVES PARMESAN

Olives noire 0.100 Kg  
Parmesan râpé 0.175 Kg  
Farine 0.125 Kg  
Beurre 0.125 Kg  
Fleur de sel, Poivre PM

#### PISTOU GENOIS

Basilic 2 botte  
Parmesan 20 g.  
Ail 1 gousse(s)  
Pignons de pin 1 c. à s.  
Huile d'olive P.M.  
Sel P.M.  
Poivre du moulin P.M.  
Filets d'Anchois à l'huile 1 pièce(s)  
Jus de citron P.M.

#### TOMATES CONFITES

Tomates olivettes 0.5 Kg.  
Brins de thym 3 Br.  
Ail 4 gousses  
Sucre (en hiver) P.M.  
Huile d'olive 3 cl.  
Sel P.M.

#### FINITION

Mozzarella di bufala 2 boules  
Piment d'Espelette PM  
Fleur de sel PM  
Olives noires PM  
Basilic frais ¼ Botte

#### PROGRESSION

**1. Réaliser le sablé.** Mettre le beurre en pommade, incorporer les olives hachées, la farine, le parmesan et l'assaisonnement. Mélanger intimement. Réaliser un boudin de 3 cm de diamètre à l'aide d'un papier film alimentaire. Réserver au frais.  
Détailler le boudin en rondelles de 1cm, plaquer et cuire 15min à 180°C. Réserver.

**2. Préparer le pistou.** Effeuillez, lavez et séchez le basilic. Éplucher et dégermer l'ail.  
Torréfier légèrement les pignons de pin.  
Piler ensemble dans un mortier l'anchois, les pignons ainsi que le parmesan, jusqu'à l'obtention d'une pâte, puis ajouter le basilic en plusieurs fois en continuant de piler le mélange.  
Monter à l'huile d'olive. Vérifier l'assaisonnement et débarrasser.  
Conserver au frais le pistou en ajoutant une pellicule d'huile d'olive par-dessus afin d'éviter qu'il ne s'oxyde.  
Ce pistou peut également se réaliser à l'aide d'un mixeur, en émulsionnant tous les ingrédients. et en rajoutant un filet de jus de citron afin de fixer la chlorophylle du basilic.

**3. Confire les tomates.** Monder, couper les tomates en deux pétales, les épépiner. Les déposer dans un saladier. Ajouter 5cl d'huile d'olive, saler et poivrer.  
Sucrer éventuellement. Mélanger délicatement.  
Tapisser une plaque de papier sulfurisé. Étaler les pétales de tomate, l'ail claqué et le thym.  
Enfourner à 90°C pendant 2 à 2h30 heures. Les huiler légèrement si cela est nécessaire. Retourner chaque pétale à mi-cuisson.  
Retirer au fur et à mesure les tomates qui sont confites. Laisser refroidir. Réserver au frais.

**4. Finition.** Mixer la mozzarella avec l'assaisonnement. Tapisser les sablés avec la mozzarella, déposer harmonieusement des morceaux de tomates et le pistou. Décorer avec anneaux d'olives et feuilles de basilic frais.