

Tapenade de champignons crabe



30 g de champignon crabe séchés,
3 gousses d'ail émincées,
75 g d'olive Kalamata,
75 g de tomates séchées dans l'huile,
1 cuillerée à soupe de miel,
¼ tasse de vin blanc,
2 cuillerées à soupe de livèche séchée,
¾ tasse d'huile d'olive.

Réhydratez les champignons en les recouvrant d'eau bouillante et cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez et asséchez avec du papier essuie-tout puis émincez.

Faire revenir les champignons et l'ail dans ¼ de tasse d'huile d'olive pendant 5 minutes à feu moyen-doux.

Ajoutez les olives et les tomates, 3 minutes.

Ajoutez le miel, le vin, la livèche.

Salez et poivrez au goût.

Laissez mijoter à feu moyen-doux jusqu'à ce que les liquides soient presque tout évaporés.

Laissez refroidir quelque peu puis hacher au robot culinaire en ajoutant le reste de l'huile en filet.

Servir bien froid sur des petits toasts de pain frais.