

## Tartare d'olives et tomates séchées



1 par cuillère

➔ 20 minutes de préparation

➔ Pour 8 cuillères

1 œuf 

8 pièces de tomates séchées

180 g d'olives vertes

1 CS d'huile d'olive

1 cc de vinaigre de Xérès

1 cc d'origan

2 CS de ricotta

**1** Faites cuire l'œuf 10 minutes dans de l'eau salée, laissez-le refroidir, puis hachez-le finement, réservez. Hachez les tomates séchées, réservez.

**2** Hachez les olives vertes très finement. Mettez-les dans un bol, ajoutez l'huile

d'olive, le vinaigre de Xérès, l'origan, la ricotta, l'œuf et les tomates. Poivrez.

**3** Répartissez l'appareil dans 8 cuillères apéritives et servez aussitôt (ou bien réservez au frais jusqu'au moment du service).