

Roulades d'omelette à la tapenade et au pesto rosso

3 oeufs
Ciboulette
huile d'olive
Sel et poivre
Piques en bois

Pour le pesto rosso aux noisettes :

60 g de noisettes entières
150 g de tomates séchées à l'huile d'olive
2 c à s de câpres
2 c à s de vinaigre balsamique
2 c à s de basilic ciselé
Poivre 1 pincée de sel
7 cl d'huile d'olive

Préparation du pesto rosso :

Faire torrifier au four à 160° les noisettes entières pendant 15 à 20 mn environ en les remuant de temps en temps pour ne pas les brûler. Les laisser refroidir, les frotter avec la main pour retirer la peau et les mixer avec les tomates séchées égouttées, les câpres, le vinaigre balsamique, le basilic, du poivre, 1 pincée de sel et l'huile d'olive. Se conserve plusieurs semaines dans un pot hermétique au réfrigérateur.

Préparation de l'omelette :

Battre les oeufs avec la ciboulette ciselée et sel et poivre. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive (j'ai utilisé une crêpière de 25 cm de diamètre) et verser les oeufs en les laissant bien s'étaler. Laisser prendre l'omelette à feu moyen sans la remuer et quand elle est prise la retourner avec précaution et laisser finir la cuisson une petite minute.

Mettre cette omelette sur un film étirable et la laisser refroidir puis la tartiner sur une moitié de tapenade et sur l'autre moitié de pesto rosso. Rouler l'ensemble en vous aidant du film et mettre emballé dans le film au frigo.

Pour le service retirer le film étirable et couper des tranches de 1 cm d'épaisseur environ. Tenir les roulades avec une pique en bois.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>