



# X-Rousse

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level :

## Stuff

4 Ciabatta  
60 gr Feta  
Quelques feuilles de basilic

2 Aubergines  
2 Courgettes  
4 Tomates  
2 Gousses d'ail haché  
10 cl Huile d'olive

400 gr Olive noires dénoyautées  
2 Gousses d'ail  
2 c.a.s Câpres  
5 Anchois à l'huile

500 gr Oignons  
10 cl Huile d'olive  
1 Pincée d'herbe de Provence  
15 gr Sucre

## Cook

### I Préchauffer le four à 180°C

Laver les légumes et couper les en fines rondelles. Mettre les aubergines à dégorger au gros sel pendant environ 20 minutes puis rincer pour enlever le sel. Dans un plat à gratin disposer les rondelles de légumes rangées, en les couchant légèrement et en les serrant bien. Alternier aubergines, courgettes et tomates. Verser l'huile d'olive et parsemer d'ail haché. Saler et poivrer puis enfourner pendant 20 minutes.

### II Pour la compotée d'oignons

Peler et émincer finement les l'oignon. Faire chauffer une casserole à fond épais et y verser l'huile d'olive. Ajouter les oignons et les faire suer sans coloration à feu moyen. Cuire pendant 25 min en remuant de temps en temps à l'aide d'une écumoire jusqu'à qu'ils réduisent et deviennent translucides. Saupoudrer de sucre et faire caraméliser pendant 5 minutes à feu doux. Saler et débarrasser à température ambiante.

### III Dans un mixeur mettre les olives noires, l'ail, les câpres et les anchois. Mixer le tout et ajouter l'huile d'olive progressivement. La tapenade doit être assez épaisse.

FINISH  
HIM

Couper les pains ciabatta en deux dans le sens de la longueur et les faire toaster. Étaler de la compotée d'oignons sur les pains, rajouter le tian de légumes puis terminer par la feta et quelques feuilles de basilic.

## History