 **Tomate ananas**



**- une belle tomate ananas**
**- huile d'olive**
**- feta**
**-** [**tapenade**](http://croquantfondantgourmand.com/tapenade/)**- ciboulette**
**- basilic
- olives vertes**

Il me restait de la [**tapenade**](http://croquantfondantgourmand.com/tapenade/), j'en ai simplement mélangé une cuillerée avec un filet d'huile d'olive.
J'ai étalé au pinceau, un film de cette huile parfumée sur le fond de chaque assiette.
Couper la tomate ananas en rondelles, choisir les plus jolies et les disposer en rosace sans les chevaucher sur l'assiette de façon à ce que toute la tranche soit en contact avec l'assaisonnement.
Couper les quelques tranches restantes en petits dés, couper également la feta en petits dés et mélanger les deux avec quelques brins de ciboulette finement ciselés et quelques olives vertes dénoyautées et hachées.
Mettre ce mélange au centre de la rosace.
Badigeonner au pinceau les rondelles de tomate avec l'huile à la tapenade.
Donner un tour de moulin à poivre.
Décorer l'assiette d'herbes fraîches et mettre au frais.
**Servir tout simplement avec une tranche de pain frais et de l'huile aromatisée à disposition**