



Passionné de cuisine, le comédien et humoriste a fait appel à un Béarnais pour régaler ses hôtes.

# TAPAS *nocturnes*

*C'est au chef médiatique Christian Etchebest que François-Xavier Demaison a confié la carte de tapas de l'Ubu Café au Théâtre de l'œuvre, à Paris.*

## TARTINE DE TARAMA À LA TRUFFE, POUSSÉS D'HERBES ET RADIS

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 15 MIN.

TRÈS FACILE

♦ 1 barquette de poussés d'herbes  
♦ 1 pot de tarama à la truffe Barthouil  
(ou autre) ♦ pain de campagne  
Poujauran (ou autre) ♦ 1 botte de radis  
bio ♦ 1 cc de pignons ♦ 1 cs d'huile  
d'olive ♦ fleur de sel ♦ piment  
d'Espelette.

- » Laver les radis, couper les fanes et les trier.
- » Tremper les fanes quelques secondes dans l'eau bouillante, les éponger dans du papier absorbant, les mixer avec l'huile d'olive et les pignons. Saler légèrement.
- » Couper 4 belles tranches de pain, les faire griller.
- » Tartiner le tarama sur le pain.
- » Servir simplement avec les radis, les poussés d'herbes et le pistou de fanes. Saupoudrer de piment d'Espelette.

