TAPENADE

10 PERSONNES

INGREDIENTS TAPENADE

- 200 G D'OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES (IDÉALEMENT DES OLIVES DE PROVENCE)
- 4 À 6 FILETS D'ANCHOIS À L'HUILE
- 1 CUILLÈRE À SOUPE DE CÂPRES (ENVIRON 15 G)
- 1 PETITE GOUSSE D'AIL
- 3 À 4 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- POIVRE DU MOULIN
- QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON (FACULTATIF)

PRÉPARATION TAPENADE

1. ÉGOUTTER LES ANCHOIS ET LES CÂPRES.
2. METTRE DANS UN MIXEUR LES OLIVES, LES ANCHOIS, LES CÂPRES ET L'AIL.
3. MIXER PAR À-COUPS EN AJOUTANT PROGRESSIVEMENT L'HUILE D'OLIVE.
4. ARRÊTER LORSQUE LA TEXTURE EST HOMOGÈNE MAIS ENCORE LÉGÈREMENT GRANULEUSE.
5. POIVRER ET AJUSTER AVEC UN PEU DE JUS DE CITRON SI SOUHAITÉ.
6. RÉSERVER AU FRAIS AU MOINS 30 MINUTES AVANT DE SERVIR.