



Tapenade

Préparation : 10 minutes

Pour 6 personnes :

- 150g d'olives vertes dénoyautées
- 150g d'olives noires dénoyautées
- ou 300g d'olives noires (ou vertes)
- 4 filets d'anchois à l'huile d'olive
- 15 câpres
- 1 càc de moutarde à l'ancienne (rase)
- 3 tous de poivre du moulin
- 50 ml d'huile d'olive

Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un blender. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Si votre mixer manque de puissance, ne pas hésiter à ajouter de l'huile d'olive pour obtenir la consistance de pommade souhaitée (certaines recettes recommandent jusqu'à trois fois plus d'huile d'olive par rapport à la quantité d'olives donnée ici).