



TAPENADE

Une recette parfaite pour l'apéritif, à tartiner ou pour préparer des palmiers feuilletés.

Ingrédients

Pour 1 pot

- 1/2 gousse d'ail
- 2 filets d'anchois au sel
- 5 grandes feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 150 g d'olives noires dénoyautées
- 10 cl d'huile d'olive

Temps

⌚ 5 minutes de préparation

Préparation

- Peler et dégermer l'ail, le presser avec le presse-ail.
- Rincer sous l'eau les filets d'anchois et éliminer les arêtes.
- Couper grossièrement les feuilles de basilic.
- Rassembler dans le bol du mixeur tous les ingrédients.
- Mixer en versant peu à peu l'huile d'olive.
- Conserver au frais.
- Déguster sur des toasts, avec des gressins, des radis...

Matériel



1 mixeur



1 balance



1 pot à confiture