



La tapenade noire

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 250 g d'olives noires dénoyautées
- 6 filets d'anchois à l'huile
- 3 cuillères à café de câpres au vinaigre
- 1 gousse d'ail- 10 cl d'huile d'olive

Préparation de la recette :

Hacher au couteau les olives, puis peler la gousse d'ail.

Egoutter les filets d'anchois et les sécher sur du papier absorbant.

Déchirer les filets d'anchois.

Egoutter les câpres.

Mettre olives, anchois et câpres dans le bol du robot mixeur.

Mixer fin et ajouter l'huile d'olive en filet pour obtenir une pâte souple.

Remarques :

Se sert sur des petites tranches de pain grillé ou avec des crudités en bâtonnet.