



LA TAPENADE

Préparation : 5 mn

Pour 6 personnes :

200 g d'olives noires dénoyautées.

5 filets d'anchois à l'huile.

8 petites câpres.

1 gousse d'ail.

3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

option: ajouter un peu de basilic.

1 - Hacher finement la gousse d'ail.

2 - Mettre dans le bol d'un mixeur les filets d'anchois, les câpres, la gousse d'ail hachée, les olives noires et l'huile d'olive et mixer assez fin.

Cette recette est valable pour la tapenade faite avec des olives noires ou des olives vertes.