



Tapenade

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Tapenade

Durée totale : 15 minutes

Ingrédients

- 200 g d'olives noires dénoyautées
 - 6 anchois à l'huile d'olive
 - 100 g de câpres
 - 3 gousses d'ail
 - 250 ml d'huile d'olive
 - 1 citron
 - poivre
-

Préparation

1. Enlever la queue et les arêtes des anchois.
2. Éplucher les gousses d'ail.
3. Passer au mixer les olives, les anchois, les câpres et l'ail.
4. Presser le citron.
5. Monter la préparation au batteur avec l'huile d'olive, comme une mayonnaise.
6. Poivrer et incorporer le jus de citron à la fin.
7. Mettre au frais avant de servir.

Publié par Lucullent le 4 décembre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.