TAPENADE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

- Olives noires du pays 200 g.
- Ail 1 gousse
- Anchois à l'huile 4 pièces
- Feuilles de basilic 10 pièces
- Huile d'olive 10 cl.
- Câpres au vinaigre 40 pièces
- Sel P.M.
- Poivre du moulin P.M.
- Vinaigre de Barolo P.M.

PROGRESSION

1. Préparation de la tapenade

Dénoyauter les olives.
Peler la gousse d'ail, la couper en deux et retirer le germe.
Couper en petits morceaux les filets d'anchois.
Ciseler le basilic, égoutter les câpres.
Commencer à piler dans un mortier, les anchois, le basilic, l'ail et les câpres puis ajouter au fur et à mesure les olives afin d'obtenir un appareil homogène.
Monter à l'huile d'olive rectifier l'assaisonnement en sel poivre et vinaigre de barolo.
Réserver.

Ce mélange peut s'obtenir également en mixant tous les ingrédients à l'aide d'un robot.

Notes :