



Beurres et Sauces

Tapenade



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

148

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la tapenade

200 g **Olives noires**
3 **Filet(s) d'anchois**
30 g **Câpres**
1 **Gousse(s) d'ail**
10 cl **Huile d'olive**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la tapenade

- 1 Éplucher la gousse d'ail, la couper en deux à l'aide d'un couteau d'office pour retirer le germe.
- 2 Mettre dans la cuve d'un robot les olives préalablement dénoyautées, l'ail, les câpres et les filets d'anchois. Mixer.
- 3 Stopper et ouvrir la cuve du mixeur, bien racler les bords à l'aide d'une maryse pour ramener les ingrédients au centre.
- 4 Redémarrer le robot, répéter l'opération si nécessaire.
- 5 Ajouter l'huile d'olive, ajuster la quantité selon la consistance désirée.
- 6 Assaisonner de sel avec parcimonie car les olives et les anchois sont déjà bien salés. Poivrer.
- 7 Mixer une dernière fois et débarrasser.