

*Finger food*

# Ma tapenade d'olives noires



<b>24h20</b>	<b>20 min</b>	<b>0</b>	<b>24h</b>	<b>390</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients  
pour 10 personnes

## Ingrédients pour la tapenade

1 kg **Olives noires**  
 80 g **Filet(s) d'anchois**  
 250 g **Câpres**  
 25 cl **Huile d'olive**  
 1 **Gousse(s) d'ail**  
 2 branche(s) **Thym**  
 2 tige(s) **Fenouil(s)**  
 1 **Estragon**  
 1 **Basilic**  
 1 **Cardamome**  
 1 **Cumin (en poudre)**  
 1 feuille(s) **Laurier**

## Étape 1

Préparation de l'huile parfumée

- 1 Concasser les graines de cardamome à l'aide d'un pilon et d'un mortier. Réserver dans un saladier.
- 2 Concasser les graines de cumin avec le pilon et le mortier puis réserver avec la cardamome.
- 3 Ecraser la gousse d'ail entière et non pelée dans le mortier. Réserver avec les épices.
- 4 Ecraser le laurier et le thym effeuillé dans le mortier puis l'ajouter dans le saladier.
- 5 Casser le fenouil séché au-dessus du saladier contenant les herbes et les épices.
- 6 Effeuiller le basilic et l'estragon au-dessus du même saladier. A l'aide du pilon, écraser légèrement ces dernières directement dans le saladier.
- 7 Verser l'huile d'olive, mélanger avec une cuillère à soupe puis couvrir de film alimentaire. Laisser mariner à température ambiante pendant 24 heures.

## Étape 2

Préparation de la tapenade

- 1 Après 24 heures de macération, mettre les anchois dans

la cuve d'un blender puis mixer.

- 2** Racler les bords de la cuve avec une maryse puis mixer de nouveau pour avoir une pâte homogène.
- 3** Ajouter les câpres puis mixer de nouveau.
- 4** Racler les bords avec la maryse, mixer puis racler de nouveau les bords pour bien incorporer tous les ingrédients.
- 5** Ajouter les olives noires et mixer de manière à ce que les olives ne soient pas totalement réduites en purée.
- 6** Racler les bords avec la maryse et mélanger la préparation. Mixer une dernière fois puis débarrasser dans un saladier avec une maryse.
- 7** Retirer le film du saladier contenant l'huile d'olive parfumée puis la filtrer dans une passette disposée au dessus de la tapenade en écrasant les herbes avec la maryse pour récupérer toute l'huile.
- 8** Mélanger la tapenade pour bien incorporer l'huile.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** A l'aide de la maryse, verser la tapenade dans une boîte isotherme ou dans un bocal. Tasser la préparation puis refermer le bocal.
- 2** Conserver la tapenade au réfrigérateur pendant 15 à 30 jours.