

Tapenade d'olives noires

Liste des ingrédients

- 300 g d'olives noires ou vertes dénoyautées
- 2 gousses d'ail
- 2 cuil à soupe de câpres
- 8 filets d'anchois à l'huile
- 100 ml d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuil. à café de thym ou d'origan séché
- 1 pincée de poivre

Etapas de la recette

1. Dans le bol d'un mixer, mettez les olives noires dénoyautées, les câpres, l'ail épluché et dégermé, les filets d'anchois, le thym et le poivre
2. Commencez à mixer avec quelques pulsions pour mélanger l'ensemble
3. Ajoutez l'huile d'olive progressivement en mixant à chaque fois pour lier les ingrédients, et mixez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la texture que vous aimez : moins vous mixez, plus vous aurez des petits morceaux, plus vous mixez, plus vous aurez une texture uniforme et crémeuse

