

## TAPENADE

Une recette parfaite pour l'apéritif, à tartiner  
ou pour préparer des palmiers feuilletés.



### Ingrédients

Pour 1 pot

- 1/2 gousse d'ail
- 2 filets d'anchois au sel
- 5 grandes feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 150 g d'olives noires dénoyautées
- 10 cl d'huile d'olive

### Temps

✓ 5 minutes de préparation

### Préparation

- Peler et dégermer l'ail, le presser avec le presse-ail
- Rincer sous l'eau les filets d'anchois et éliminer les arêtes
- Couper grossièrement les feuilles de basilic
- Rassembler dans le bol du mixeur tous les ingrédients
- Mixer en versant peu à peu l'huile d'olive
- Conserver au frais
- Déguster sur des toasts, avec des gressins, des radis...

### Matériel



1 mixeur



1 balance



1 pot de confiture

Recette écrite par :  
les carnets d'agnès

