

Tapenade



MATÉRIEL

Couteau

Mixeur

Balance

1 presse-ail

1 verre mesureur

1 pot de confiture vide



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



LES ÉTAPES

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

RECETTES

ÉCRITES

PAR :

les carnets d'agnès

