



## Pistounade

- 300g d'olives vertes dénoyautées
- 1 bouquet de basilic
- 100g d'amandes
- le jus d'un demi citron
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- du poivre



■ *Sauce à tremper au basilic olive ail et amande*

**Servir:** Plus doux que la tapenade ou le pesto cette sauce à tartiner pour l'apéritif, peut aussi être utilisé pour agrémenter les pâtes.

**Variation :** Pour varier, vous pouvez ajouter un peu de parmesan, et pour le rendre plus onctueux un yaourt, du mascarpone ou de la crème.

■ Faites tremper les olives dans de l'eau claire pendant une heure pour les déssaler. Epluchez et dégermez l'ail. Essuyez avec un torchon humide les feuilles de basilic.

■ Disposez les amandes, l'ail, et les olives bien égouttées dans un grand mortier. Pillez l'ensemble assez finement. Ajoutez les feuilles de basilic, pilez et assaisonnez de poivre.

■ Ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron en mélangeant bien.

## Conseils

Si vous n'avez pas de mortier, utilisez un mixeur.