

Tapenade

- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 50 g d'anchois
- 1 gousse d'ail, 50 g de câpres, huile d'olive, sel et poivre



Servir: Délicieux sur du pain grillé, seul ou avec d'autres éléments tel que des tomates confites ou des fonds d'artichauts marinés, à servir avec un Côtes-de-provence blanc ou rosé.

Variation

Utilisez aussi des olives noires, et adaptez les proportions des différents ingrédients selon votre goût.

■ Essuyez les câpres et les anchois dans un torchon, épluchez la gousse d'ail.

■ Mettez ces éléments dans un blender avec les olives, et mixez en ajoutant de l'huile d'olive jusque à l'obtention de la texture souhaitée.

■ Salez et poivrez selon votre goût.

Conseils

Ultra simple, et peut se faire relativement en avance.