

La Tapenade d'Olives Noires

Ingrédients

1 bocal d'olives noires dénoyautées type « Crespo », poids net 170g. (pas des olives à la grecque qui sont trop salées)

1 petit bocal de câpres (60 g égouttées)

6 ou 7 filets d'anchois à l'ail (rayon frais de la mer)

1 cuillère à café rase de moutarde

Huile d'olive

Les feuilles de 2 branches de romarin frais de 10 cm (si l'on en n'a pas, on peut remplacer par du romarin sec ou du basilic)

Matériel: mixeur plongeant avec son grand verre

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans l'ordre dans le bol haut du mixeur plongeant. La quantité d'huile d'olive est environ 2 cm au fond du bol, après avoir mis les olives etc...
2. Mixer avec le mixeur plongeant jusqu'à avoir une pâte plus ou moins consistante. On peut éventuellement ajouter de l'huile d'olive, mais pas trop sinon ça devient liquide.
3. Laisser reposer quelques heures au frigo (la maturation d'une nuit au frigo permet aux arômes de se développer, mais ce n'est pas obligatoire).

Accompagnement

La tapenade se sert dans un bol, et on l'étale ensuite sur de la baguette fraîche, des chips tortillas (pour les sans gluten), des gressins, des croutons... On peut aussi la mettre sur des bâtonnets de concombre : très bon.

Pour accompagner cet apéritif traditionnel, on peut servir du vin blanc frais (Tariquet Premières Grives), du crémant de Limoux...