

Tapenade

Martine nous livre sa fameuse recette.



Les ingrédients

- ✚ 1 petite conserve d'olives noires dénoyautées ;
- ✚ 1 à 2 belles gousses d'ail dégermées et coupées ;
- ✚ 5 filets d'anchois à l'huile (3 ou 4 si les anchois sont de qualité) ;
- ✚ 1 cuillère à soupe de câpres ;
- ✚ 3 cm d'huile d'olive au début du mixage, soit 10 cl environ.

Ces proportions sont à multiplier par le nombre de petite boîte d'olives. Pour ma part je prépare une boîte à la fois.

La recette

- Mettre tous les ingrédients dans une conserve à bords droits de 750 g pour avoir la place de mixer en finissant par l'huile d'olive l'huile.
- Mixer avec un plongeur jusqu'à émulsion, le mélange vire au blanc.
- Avant la fin du mixage, goûter et rajouter de l'huile d'olive, pour adoucir, si nécessaire.
- Laisser reposer au réfrigérateur.

A préparer au moins le matin pour le soir, voir la veille ou même plutôt si possible

Les astuces

- Boîtes d'olives dénoyautées d'Intermarché (Bon rapport qualité/prix)
- Ail selon la grosseur de la gousse : attention à la teneur en ail, identique pour les anchois.
- Enfin, pour plusieurs boites à réaliser, pensez à faire reposer le plongeur.