



**Prendre le large en  
cuisinant**

# Prendre le large en cuisinant

## Tapenade d'olives noires

Recette pour 6 personnes



### Ingrédients

---

600 g d'olives noires dénoyautées

---

30 g de pâte d'anchois

---

50 g de câpres

---

40 g d'ail haché

---

50 ml de jus de citron

---

9 ml d'huile d'olives

---

### Mise en place :

Peser tous les ingrédients.

### Réalisation :

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer grossièrement en mélangeant 2 fois avec une spatule pour faire une masse homogène.

### Conseil :

Faire la masse la veille, elle sera meilleure au goût.

Il n'y a pas de sel dans la recette car c'est la pâte d'anchois qui remplace celui-ci.

Déguster avec des toasts grillés.

Bon appétit !

Karine Poupart