



Tapenade

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

La tapenade est une recette emblématique de la cuisine provençale, créée au XIX^{ème} siècle par un chef cuisinier pour garnir des oeufs durs. La recette d'origine contenait des olives, des anchois et du thon à parts égales, des câpres, de la moutarde, des épices, de l'huile d'olive, et du Cognac. La version moderne proposée ici, plus simple et bien citronnée, ravira bien des palais.

Quantité: 600 g - Difficulté: Facile - Durée: 15 min

Ingrédients

- 200 g d'olives noires dénoyautées
- 6 anchois à l'huile d'olive
- 100 g de câpres
- 3 gousses d'ail
- 250 ml d'huile d'olive
- 1 citron
- poivre

Préparation

1. Enlever la queue et les arêtes des anchois.
2. Éplucher les gousses d'ail.
3. Passer au mixer les olives, les anchois, les câpres et l'ail.
4. Presser le citron.
5. Monter la préparation au batteur avec l'huile d'olive, comme une mayonnaise.
6. Poivrer et incorporer le jus de citron à la fin.
7. Mettre au frais avant de servir.