



TAPENADE d'OLIVES NOIRES

La tapenade me rappelle des souvenirs d'enfance, et c'était jour de fête quand ma mère nous en servait avec du rosbif froid. Et le jour suivant on mangeait la même chose, mais dans un savoureux sandwich avec moutarde de Dijon, laitue et tomates. La tapenade est aussi excellente pour y tremper des crudités ou pour tartiner sur du pain en apéritif. Les quantités suivantes ne sont que des suggestions, jouez avec les quantités à votre goût!

INGRÉDIENTS

375 ml d'olives noires de type kalamata
20 g de câpres
2 c à table d'huile d'olive extra-vierge
le jus d'un demi citron
Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Retirer les noyaux des olives et les mettre dans le robot avec les autres ingrédients. Passer en purée.
2. Tartiner sur des croûtons, y tremper des légumes crus ou mieux encore, servir sur du rosbif froid.