

TAPENADE NOIRE

Ingrédients :

- * 200 g d'olives noires
- * 50 g de câpres
- * 2 gousses d'ail
- * 1 boîte de miettes de thon
- * 3 anchois à l'huile
- * poivre
- * 10 cl d'huile d'olive

Préparation :

Dénoyauter les olives et hacher-les, mixer-les avec les câpres, les gousses d'ail pelées, dégermées et coupées en morceaux, les miettes de thon, les anchois (vous aurez pris soin d'enlever les arêtes) et coupés en morceaux.

Poivrez et liez avec de l'huile d'olive versée en filet.

Servez cette tapenade avec de la viande froide, des poissons ou encore sur des légumes cuits à la vapeur ou sur des toasts légèrement tiédés.

Source : Plats uniques d'ici et d'ailleurs - Blanche Vergne