

Tapenade d'olives noires

Il en existe plusieurs versions... voici la mienne! Une recette provençale incontournable! Vous connaissez le [Lou saussoun varois...](#) un apéritif à tartiner à base de fenouil!



Ingrédients

- 200 g d'olives noires dénoyautées
- 100 g de filet d'anchois au sel
- 200 g de câpres au vinaigre
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour cette recette, dans l'idéal, utilisez un mortier et un pilon. Cette méthode est plus longue, mais elle permet en écrasant les ingrédients d'en ressortir les arômes par leurs huiles.



Rincez et égouttez les filets d'anchois. Faites de même avec les câpres.
Pilez ensemble au mortier et au pilon les olives et les filets d'anchois. Pilez. Ajoutez la gousse d'ail épluchée puis ajoutez les câpres. Pilez jusqu'à l'obtention d'une pâte fine épaisse. Ajoutez de l'huile d'olive en pilant. Assaisonnez.

Mes suggestions

- Vous pouvez ajouter du thon (200g) à la préparation et 1 c. à soupe de cognac (Reboul : [La cuisine provençale](#))
- Servez sur des toasts de pain grillé, avec le poisson, sur des pâtes...
- Que faire avec...

