



pour cette tapenade noire qui sent bon l'été il vous faut:

- 1 boîte d'olives noires dénoyautées
- 40g de câpres
- 6 filets d'anchois
- 40g d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail
- un peu de poivre
- un peu de thym

Égoutter les olives, les câpres et les filets d'anchois. Mettre avec tous les autres ingrédients dans un mixeur et mixer jusqu'à obtenir une belle consistance. On peut également mettre tous les ingrédients dans un bol haut et mixer au mixeur plongeant (ce que je fais...)

C'est encore meilleur fait la veille.

Plus qu'à déguster, à l'apéritif, tartinée sur des croûtons ou avec un assortiment de légumes.

À vous de jouer, bon appétit...

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr