

Les recettes de Randouvèze

Tapenade

Ingrédients :

400 g d'olives noires dénoyautées
6 filets d'anchois
1 cuillère à soupe de câpres
3 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de moutarde forte
1 cuillère à soupe de jus de citron
10 cl d'huile d'olive
Cognac, basilic

Préparation :

Mettre les olives dénoyautées, avec anchois, câpres, ail, basilic, moutarde. Broyez soigneusement.
Verser dans une jatte, incorporer le jus de citron, le cognac. Poivrer.
Ajouter l'huile tout doucement, comme pour une mayonnaise.
La tapenade se conserve très bien dans un pot en verre.

Origine : Linette Scetbon