



Tapenade aux olives vertes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de traitement thermique : 1 heure

Ingrédients

- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 10 filets d'anchois (moitié du poids des olives)
- 100 g de câpres égouttées (environ 2 cuillères à soupe)
- 15 cl d'huile d'olive
- poivre noir
- 3 gousses d'ail
- 1 filet de jus de citron (facultatif)

Matériel

- Terrines Le Parfait Super ou Le Parfait Familia Wiss 50

1. Écraser les olives dénoyautées, les filets d'anchois, les câpres dans un mortier, ou avec un hachoir (éviter le mixeur si possible).
2. Ajouter peu à peu l'huile d'olive et continuer à écraser jusqu'à l'obtention d'un mélange plus ou moins fin, selon votre goût.
3. Assaisonner avec du poivre, de l'ail et éventuellement du jus de citron. Mélanger.

4. Remplir les terrines Le Parfait Super ou Le Parfait Familia Wiss jusqu'à 2cm du rebord, fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h à 100°C.