

Tapenade noire

Ingrédients :

ANCHOIS	100 G	HERBES DE PROVENCE	5 G	SEL, POIVRE	QSP
GOUSSES D'AIL	4	CÂPRES	75 G		
OLIVES NOIRES DÉNOYAUTÉES	500 G	JUS DE CITRON	1		
½ À LA GRECQUE ET ½ EN SAUMURE		HUILE D'OLIVE	200 ML		

	Ingrédients	Poids	Action	⚡ Réglage de Chauffage	⚙️ Vitesse	⌚ Temps	🔒 Orifice couvercle	Remarques
1	Anchois Ail	100 g 4 gosses	Insérer dans la cuve	–	2500 tr/min	10 s	Ouvert	
2	Olives Câpres Herbe	500 g 75 g 5 g	Incorporer	–	800 tr/min	30 s	Ouvert	
3	Huile en filet Jus de citron Sel Poivre	200 ml 1 QSP QSP	Verser dans la cuve	–	700 tr/min	40 s	Fermé	Goûter et rectifier l'assaisonnement.
4			Mixer	–	1000 tr/min			Mixer si besoin si l'on veut une tapenade plus fine



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez utiliser d'autres variétés d'olives (vertes, au romarin, etc.).
Verser l'huile d'olive en fin filet lorsque le robot est en marche afin de monter la tapenade comme une mayonnaise.

