



TAPENADE

La tapenade est un hors-d'œuvre typique du Midi de la France.

Ingrédients :

- 300 g d'olive noires dénoyautées. On peut aussi mélanger des olives vertes et noires
- 50 g de filet d'anchois
- 100 g de câpres
- 4 gousses d'ail
- 1 dl d'huile d'olive vierge
- 2 cc de jus de citron
- 1 cc de cognac

Recette:

Mixer finement ensemble olives, câpres, ail et anchois

Ajouter le cognac et le jus de citron, puis l'huile d'olive en petit filet, en mélangeant bien pour obtenir une pâte onctueuse et homogène.

Servir la tapenade sur des petits toasts ou crackers en apéritif.

Elle se conserve au frigo dans un bocal, recouverte d'huile d'olive

Avril 2004, Michel Pahud, Henri Guggenbuhl, Arno Wolfensberger, Eric Wuthrich