



# La TAPENADE secrète de Valérie

Temps préparation : 15 mn

Ingrédients : pour 1 pot de 250g

- 200g d'olives noires non dénoyautées
- 60g d'huile d'olive de bonne qualité
- 20g de câpres bien essorés
- 2 filets d'anchois à l'huile
- 1 petite gousse d'ail
- 1 tomate séchée (c'est le secret de Valérie)
- 1 belle pincée d'origan ou de thym

Matériel : un mixeur

## PREPARATION

1 – Commencer par dénoyauter les olives (c'est le moment le plus long de la recette).

2 – Essorer les câpres avec du papier absorbant. Dégermer et écraser finement avec un couteau la petite gousse d'ail.

3 – Dans le mixeur, déposer les ingrédients : olives dénoyautées, tomate confite, câpres, anchois, ail, thym et huile d'olive. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

*Conseils jardin-des-gourmands.com : La tapenade se conserve au frais toujours recouverte d'une mince couche d'huile d'olive...mais je doute qu'elle dure très longtemps !*

*Selon vos goûts, les dosages peuvent être un peu modifiés : plus d'anchois, moins de câpres.*

*N'hésitez pas à utiliser de bonnes olives : la tapenade sera d'autant plus goûteuse. Je suis d'accord avec Valérie : éviter les olives dénoyautées. Prenez un peu de temps pour dénoyauter de bonnes olives : le résultat en vaut la peine. Cette fois-ci, j'ai utilisé les olives bio de BARRAL : elles sont magnifiques, bien charnues et douces. Si vous les trouvez, c'est une valeur sûre !*

*d'après une recette du blog culinaire : C'EST MA FOURNEE*