Tapenade aux olives noires au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 0 min	Durée : 2 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 6	Commentaires : 10	Astuces : 29

Ingrédients

150G d'olives noires dénoyautées
115G d'huile d'olives
80G d'anchois à l'huile
40G de câpres
15G de jus de citron
4 morceaux tomates séchées
1 pincée de poivre noir

Etapes

Â»

Mettez les olives, les câpres, les anchois à l'huile, les tomates séchées, le poivre noir dans le bol du thermomix.

Â»

Ensuite réglez la vitesse du thermomix sur 6 et mixez 1 minute.

Â»

Ajoutez, par l'orifice du gobelet, un fin filet d'huile d'olives et le jus de citron.

Â»

Raclez alors les parois avec la spatule.

Â»

Cette tapenade peut être tartiner sur des tranches de pain grillé ou des toasts ou des blinis ou de la fougasse.

Â»

Décorez vos délicieux toasts de jambon cru.
En effet, c'est un régal en apéro avec un bon rosé de provence!!!

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com