

La Tapenade.....noire ou verte

150 g d'olives noires ou vertes égouttées

2 cuillères à soupe de câpres (rincées et égouttées)

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à café de moutarde

1 pincée de poivre

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Dénoyauter les olives une à une puis les placer dans un robot avec tous les ingrédients .

Bien mixer et lier avec l'huile d'olive. C'est prêt,conservée au réfrigérateur,elle se garde plusieurs jours .On peut la congeler,la servir sur des toasts ou sur des poissons blancs.

Pour la tapenade verte ajouter de la poudre d'amande (cela retire l'amertume des olives vertes)

Pour la noire bien rincer les olives ,sinon cela est trop salé

Le petit truc du « chef » : pour une tapenade plus douce comme celle servie au pot du mois de septembre , utiliser des olives noires dénoyautées confites.

Régalez-vous !