

Tapenade d'olives noires



Temps de préparation :
5 minutes

100 gr d'olives noire
dénoyautées
1 cuillère à soupe d'anchois
au sel
2 cuillères à soupe de
vinaigre de Xerès
4 cuillères à soupe d'huile
d'olives

Dans un mixer mettez les olives, les anchois, (retirez le sel), le vinaigre, le poivre. Mixez le tout, ajoutez ensuite l'huile d'olives.

Laissez bien mixer pour en faire une belle pâte lisse.

Ajoutez ensuite l'ail que vous aurez passé au presse ail (si vous n'en n'avez pas mettez l'ail avec les ingrédients du début.

Ajoutez les fleurs de thym, si vous n'en n'avez pas, mettez en peu de thym.

Mélangez le tout. Conservez au frais, dans une boîte hermétique cela tient sans aucun problème une semaine.