

# Tapenade aux olives noires à la grecque

Temps de préparation : 5 min

## Ingrédients :

- 1 gousse d'ail
- 25 g de filets d'anchois à l'huile
- 30 g de câpres au vinaigre
- 260 g d'olives noires à la grecque dénoyautées
- 70 g d'huile d'olive vierge

## Préparation

A l'aide du presse ail, réduire la gousse d'ail en purée. Égoutter les filets d'anchois à l'huile et les câpres. Mettre dans le bol, placer le panier inox et mixer 15 secondes - vitesse 10.

Retirer le panier inox, faire redescendre la masse des bords avec la spatule.

Ajouter les olives noires à la grecque dénoyautées.











Replacer le panier inox et mixer à nouveau 15 secondes - vitesse 10.

Retirer le panier inox, faire redescendre la masse des bords avec la spatule.

Ajouter l'huile d'olive vierge. Replacer le panier inox et mixer à nouveau 15 secondes - vitesse 8.

Retirer le panier inox, faire redescendre la masse des bords avec la spatule.

Replacer le panier inox et mixer à nouveau 15 secondes - vitesse 10.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Ail, anchois, câpres	15 sec		10	
 	Olives noires à la grecque	15 sec		10	
 	Huile d'olive	15 sec		8	
 		15 sec		10	

Ma touche perso :

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)