

Tapenade aux olives noires



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Différente de la recette traditionnelle, cette tapenade est sans anchois. Tartinez-la sur de petits toasts grillés.

Ingrédients

- 24 olives noires - dénoyautées
- 12 câpres
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- basilic
- sel

Préparation

- 1 Ce n'est pas compliqué. Hachez d'abord à l'aide d'un couteau les olives, les câpres et l'ail.
- 2 Mettez ensuite tous les ingrédients au mixeur. Goûtez... et ajustez en fonction de vos goûts !

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

