Tapenade d'olives noires au basilic

Une tapenade provençale d'olives noires, de câpres et de basilic, sans anchois. À tartiner sur des toasts ou à glisser dans une quiche.

8 personnes	5 min préparation	0 min cuisson	5 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g d'olives noires dénoyautées
- 2 c. à soupe de câpres
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à soupe de huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de basilic

Préparation

1. Mettre l'ail, les câpres et le basilic dans le bol.
   5 sec / vitesse 7
2. Ajouter les olives, le citron et l'huile.
3. Mixer par impulsions jusqu'à obtenir une pâte granuleuse.
   15 sec / vitesse 5
4. Verser dans un bocal et recouvrir d'huile d'olive.

Le conseil de Tiha
Ne mixe pas trop longtemps : la texture légèrement granuleuse fait tout le charme de la tapenade.

Conservation : 2 semaines au réfrigérateur sous un film d'huile.