

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au thermomix

Tapenade aux olives noires

Bientôt le week-end et que fait-on le week-end ? On invite la famille, les amis et très souvent, on prépare un petit apéro pour se mettre en appétit....et une tapenade-maison, ça vous tente ? Rien de plus facile avec notre Thermomix....regardez !



Vous pourrez la préparer avec le TM3300, le TM21 ou le TM31.

J'ai pris pour base la recette de Frimousette (sur Supertoinette), j'ai modifié les quantités, je n'avais pas le choix et le résultat est + que BON !

Pour environ 400 g de tapenade

Dans le bol du TM

170 g d'olives noires dénoyautées, égouttées (une grande boîte)
30 g d'anchois à l'huile
20 g de câpres
50 g de thon au naturel
1/2 jus de citron
2 cc d'ail en semoule
120 g d'huile d'olive

Mixé VIT 10 pendant quelques secondes et c'est tout.

A conserver au réfrigérateur...

Si la quantité vous paraît trop importante, divisez-la par deux, tout simplement !