

TAPENADE



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 250 g d'olives noires dénoyautées - 5 filets d'anchois - 1 c.s. de câpres - 2 c.c. de moutarde fine - 1 c.s. d'huile d'olive - poivre 5 baies - le jus de ½ citron jaune (facultatif)

1. Installez la cuve transparente. Mettez tous les ingrédients sauf l'huile dans la mini cuve, mixez avec le programme ROBOT 30 secondes environ.

2. Laissez tourner l'appareil et versez l'huile par la goulotte jusqu'à absorption complète.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »