

Tapenado

Ingrédients :

250 g. d'olives noires, 250 g. de câpres, 1 gousse d'ail,
10 anchois au sel, 1 petit verre de rhum,
poivre, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, huile d'olive.



- *Dénoyauter les olives, hacher les olives et les câpres.*
- *Laver les anchois et retirer les arêtes.*
- *Piler finement au mortier les anchois, le laurier, le thym, les olives et les câpres.*
- *Lorsque la préparation a la consistance d'une pommade, verser le rhum et poivrer.*
- *Ajouter l'huile jusqu'à obtenir la consistance d'une confiture.*