

Tapenade aux olives mélangées

Ingrédients

- ½ c. à soupe de feuilles de basilic frais
- ½ c. à soupe de feuilles de thym frais
- ½ c. à soupe de persil à feuilles plates
- ½ c. à soupe de feuilles d'origan frais
- ¾ tasse d'olives mélangées, dénoyautées et rincées
- 1 c. à soupe de câpres
- 1 gousse d'ail
- 1 filet d'anchois
- 2-3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Instructions

1. Dans la base du Hachoir gagne-temps, combiner tous les ingrédients.
2. Remettre le couvercle et tirer la corde 15-20 fois ou jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
3. Retirer la lame et transférer dans un bol de service.
4. Servir avec du pain français ou des craquelins.