

## TAPENADE

n.f. provençal *tapenado*, de *tapeno* « câpre ».  
Dictionnaire Grand Robert.

- 500 g olives noires de Puyméras, *tanche* ou de Nyons avec les noyaux. (AOC )
- 300 g câpres.
- 3 anchois au sel.
- 2 gousses d'ail.
- 1 petit verre d'huile d'olive.
- 1 cuillerée à café de moutarde de Dijon.
- 1 petit verre de cognac.
- 1 cuillerée à café de sel fin.
- 1 feuille de laurier.
- 3 tours de moulin à poivre.
- 1 pincée de thym.

Egoutter les câpres. Dénoyer les olives.

Dessaler rapidement les anchois sous le robinet. Presser l'ail. Mélanger le tout avec la moutarde et le cognac. Hacher pendant 2 ou 3 minutes

A l'aide d'un robot électrique jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et onctueuse.

Après avoir tout mixé, ajouter peu à peu l'huile d'olive, le sel, le poivre et le thym.  
Mettre dans un bocal en verre avec la feuille de laurier.

Couvrir et conserver au frais.

Servir sur de petites tranches de pain de campagne grillé.

MHBerthier

# Tapenade

500 g of black olives from Puymeras or from Nyons, with pits.  
300 g of capers  
3 anchovies  
2 garlic cloves  
1 small glass of olive oil  
1 tsp of Dijon mustard  
1 small glass of cognac  
1 tsp of salt  
1 laurel leaf  
3 rotations of the pepper grinder  
1 pinch thyme

Drain the caper. Pit the olives.

Run the anchovies under cold water to remove the excess salt.

Press the garlic. Mix all of the above with the mustard and the cognac. Grind in a food processor for a couple of minutes.

Slowly add the olive oil, salt, pepper, and thyme. Set in a glass container with the laurel leaf.  
Cover and refrigerate.

Serve on little slices of toasted bread.

Jenni LAST