

La tapenade

Pierre INFANTE, Président de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard



Liste des ingrédients

200 g d'olives noires
100 g de filets d'anchois
1 cuillère de moutarde douce
150 g de câpres
Huile d'olive
Epices
1 verre à liqueur de marc de Provence

Mode de préparation

Ecraser les olives noires au pilon dans un mortier. Ajouter les filets d'anchois, la cuillère de moutarde douce et les câpres. Bien broyer le tout et ajouter environ 2 cl d'une bonne huile d'olive, 1 bonne pincée d'épices, et 1 verre à liqueur de marc de Provence.

Commentaire

C'est des câpres que vient le nom de la recette, car en provençal, câpres se dit "tapeno".
Sur des croutons c'est délicieux !

Pierre INFANTE, Président de la Confrérie des Restaurateurs de Métier du Gard,

