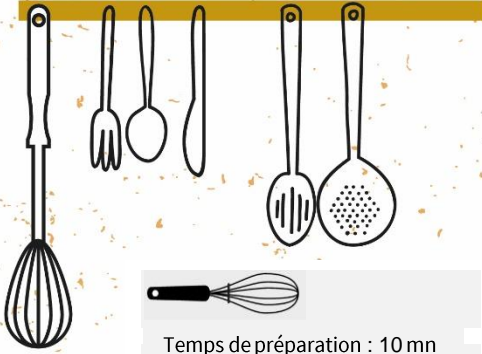


# Recette du

# Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 10 mn



Temps de cuisson : 0 mn

brocolis



roquette

## La Recette :

### Tapenade d'olives noires



1. Épluchez la gousse d'ail, coupez-la en deux et retirez le germe.
2. Déposez ensuite dans un saladier l'ail, les olives, les câpres, le jus de citron et l'huile d'olive et mixez jusqu'à obtention d'une purée homogène.
3. Votre tapenade est prête.

aneth



anis



menthe

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 gousse d'ail
- 300 g d'olives noires dénoyautées
- 1 à 2 cuillères à soupe (selon votre goût pour les câpres) de câpres avec leur vinaigre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 5 cl d'huile

### Conseils :

*Vous pouvez la conserver dans des bocaux quelques semaines au réfrigérateur ou la consommer directement sur du pain toasté.*



pomme



ail



thym

