



*Peu amateurs d'olives, contrairement à [leur huile](#), nous avons expérimenté par curiosité une recette en associant des olives dénoyautées, du basilic marseillais (une des variétés les plus parfumées) et des amandes. Le résultat est exquis, au point que nous en mangeons dorénavant avec tout : crackers, sauce salade, bâtonnets de légumes, courgettes sautées à l'ail, fromage frais, etc.*

## Tapenade estivale

### Ingrédients

- 200 g d'olives dénoyautées, vertes ou noires ou un mélange des deux
- 10 cl d'huile d'olive vierge de première pression à froid
- 1 beau bouquet de basilic
- 50 g d'amandes
- 1 pincée de sel

### Recette

- Préparer et disposer tous les ingrédients, avec juste un peu d'huile pour commencer, dans le bol du mixer et actionner l'appareil, par petite touche pour ne pas chauffer les aliments, en ajoutant de l'huile à intervalle régulier, jusqu'à obtenir un mélange plus ou moins homogène
- Une fois la tapenade versée dans son contenant, ajouter un dernier filet d'huile si nécessaire

### Astuces

- Selon le temps de mixage, la texture peut être plus ou moins lisse : s'il reste des petits morceaux, c'est encore meilleur !
- La tapenade se conserve plusieurs jours dans un contenant fermé hermétiquement

**Bonne dégustation !**