

# Les recettes de Randouvèze

## Tapenade

### Ingrédients :

400 g d'olives noires dénoyautées  
6 filets d'anchois  
1 cuillère à soupe de câpres  
3 gousses d'ail  
1 cuillère à soupe de moutarde forte  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
10 cl d'huile d'olive  
Cognac, basilic

### Préparation :

Mettre les olives dénoyautées, avec anchois, câpres, ail, basilic, moutarde. Broyez soigneusement.  
Verser dans une jatte, incorporer le jus de citron, le cognac. Poivrer.  
Ajouter l'huile tout doucement, comme pour une mayonnaise.  
La tapenade se conserve très bien dans un pot en verre.

Origine : Linette Scetbon