



Tapenade en version Charentaise

- Par vision-plaisir

La tapenade avec du cognac. Vive les Charentais ! oui juste un peu chauvin. LOL

Ingrédients :

- 200 g d'olive noise
- 100 g d'anchois
- 35 g de câpres
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 15 g de cognac*
- 12 tranches de pain



Pour 6 personnes

Réalisation de la recette :

Hacher les olives noires puis les câpres. **Hacher** ensuite les anchois et **l'ail** en prenant soin **d'ôter** le germe qui est très **indigeste**. Après avoir hacher **tous les ingrédients**, les réunir et les hacher à nouveau ensemble. Verser l'ensemble de la tapenade dans un saladier. **Verser le cognac** et **l'huile d'olive**. **Avec le rouleau** à pâtisserie, mettre quelques coups **pour écraser** légèrement la tapenade. **Réserver au réfrigérateur 1 heure** avant de l'utiliser. **Couper pendant ce temps**, couper des tranches de pain. Mettre de l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les tranches pain sur les deux faces. **Laisser refroidir** les tartines avant de mettre la tapenade. Votre plaisir n'en sera que meilleur. Toute l'équipe vous souhaite un **bon apéro** ! Le plaisir avec modération.

