

Recettes du Sud

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

Anchoïade

- 200 g de filets d'anchois au sel
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 15 cl d'huile d'olive

Tapenade

- 200 g d'olives noires
- 6 filets d'anchois à l'huile
- 30 g de câpres
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- herbes de Provence
- sel et poivre

Préparation :

Anchoïade

- Nettoyez les anchois et les plonger dans l'eau froide pendant 15 min pour les dessaler.
- Hachez les filets d'anchois et l'ail.
- Dans le bol du mixer, mettre les anchois, l'ail et le vinaigre.
- Mixer en ajoutant progressivement l'huile pour 'monter' l'anchoïade.

Tapenade

- Eplucher l'ail et le hacher
- Dans le bol du mixeur, mettre les olives, l'ail, les anchois, les câpres et les herbes ainsi que 2 cuillerées à soupe d'huile.
- Mixer une première fois, ajouter le reste d'huile puis mixer à nouveau.
- Poivrer et goûter avant de saler à votre goût.