

## Tapenade verte - Avantages - N° 323 - août 2015

---



---

Préparation : 10 min - Sans cuisson - Pour 1 bol

---

**250 g d'olives vertes dénoyautées - 1 gousse d'ail - 1 petit citron confit - 1 cuillère à café de harissa - 8 cl d'huile d'olive extra-vierge**

---

**Eliminez** la chair du citron confit et coupez grossièrement la peau. Pelez et dégermez l'ail. Placez le citron confit, l'ail ainsi que la harissa dans le bol d'un mixeur et réduisez l'ensemble en purée.

**Ajoutez** les olives et mixez doucement en incorporant l'huile d'olive en un mince filet, jusqu'à obtention d'une pâte. Poivrez généreusement et rectifiez en sel, si besoin seulement (les olives et le citron sont déjà salés).

**Servez** la tapenade avec des tranches de pain frais.