

Tapenade d' Olives au Fromage Frais

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- OLIVE(S) NOIRE(S)	100g dénoyautées
- FROMAGE FRAIS	150g
- YAOURT	1 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- BASILIC	1/2 c à soupe
- GRAINES DE SÉSAME	1 c à café
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Grillez légèrement à sec les graines de sésame.
- Dénoyautez les olives.
- Pelez et coupez l'ail en morceaux.
- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez les olives dénoyautées, l'ail et le basilic. Mixez sur Turbo pendant 7 secondes. Repoussez la tapenade au fond du bol et mixez à nouveau 5-7 secondes.
- Ajoutez ensuite le fromage frais et le yaourt dans le bol du Monsieur Cuisine. Salez un peu et poivrez. Programmez 20 secondes/vitesse 3/Sens Inverse.
- Placez la tapenade au fromage frais obtenue dans un récipient creux puis intégrez-y les graines de sésame grillées. Mélangez.



Remarque:

Servez avec des toasts croquants ...