

Tapenade d'Olives Noires aux Figues

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- OLIVE(S) NOIRE(S)	150g de Nyons dénoyautées
- FIGUES SÉCHÉES	75g
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- MOUTARDE	1/2 c à café
- HUILE D'OLIVE	100-120 ml
- THYM	
- ORIGAN	
- PAIN TOAST	quelques tranches grillées
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Dénoyautez les olives.
- Emincez finement la gousse d'ail.
- Détaillez les figues séchées en petits dés.
- Placez le tout dans le bol du Monsieur Cuisine puis ajoutez un peu d'huile, la moutarde, un peu de sel, du poivre, du thym et de l'origan.
- Mixez vitesse 6-8/30 secondes.
- Repoussez la tapenade obtenue au fond du bol.
- Remixez encore vitesse 6-8/30 secondes en ajoutant le reste de l'huile.
- Réservez au frais.
- Au moment de servir, grillez les tranches de pain toast et coupez-les en quartiers.
- Nappez de tapenade aux figues et dégustez.

