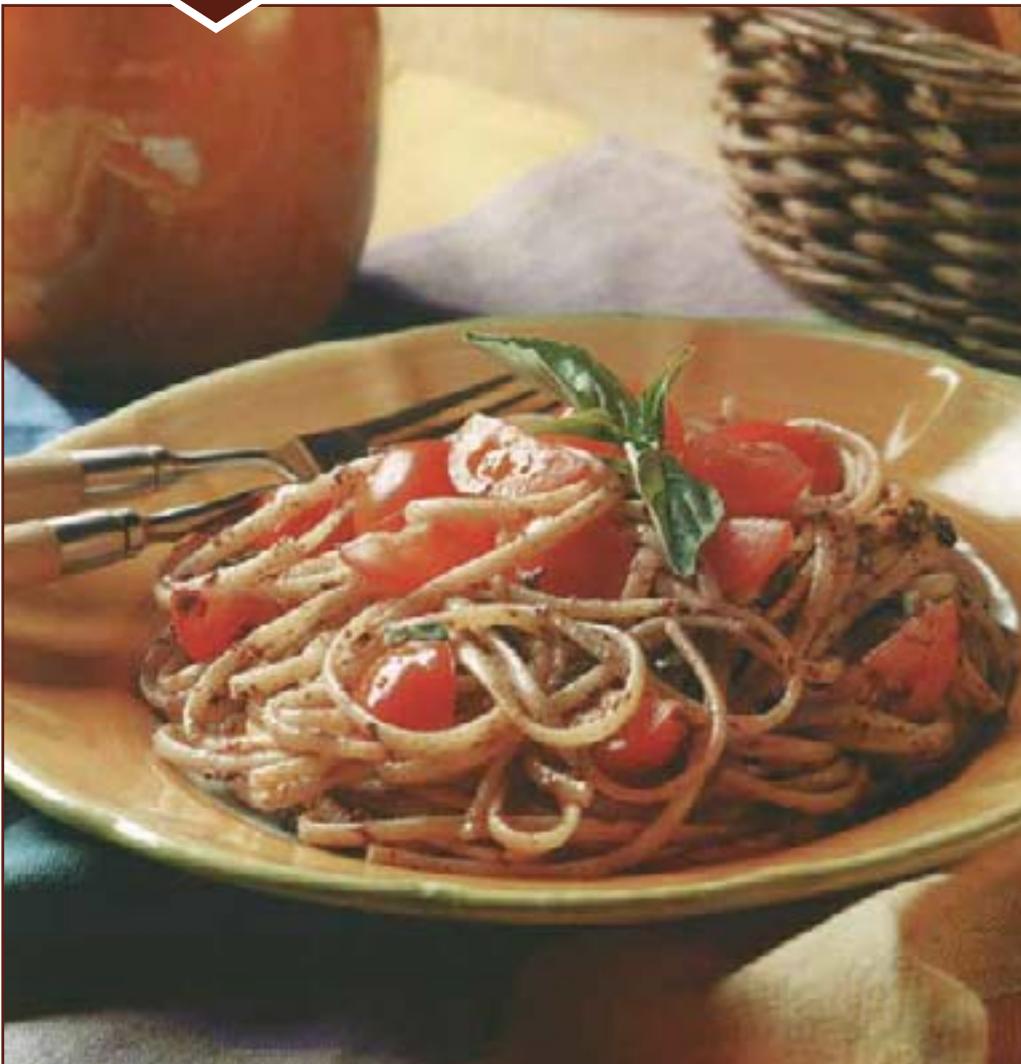


Spaghettis à la tapenade



6 personnes



10 minutes



Facile

Ingrédients

- 150 g de tapenade
- 1 cuil. à soupe de sel
- 4 tomates coupées en 1/2 quartiers
- 3 cuil. à soupe de basilic frais haché
- 600 g de spaghettis

Tapenade « maison »

- 225 g d'olives noires dénoyautées
- 4 gousses d'ail émincées
- 6 filets d'anchois à l'huile
- 125 ml d'huile d'olive

Préparation

Faire cuire les pâtes pour obtenir des spaghettis al dente.
Dans le plat de service, mélanger les spaghettis et la tapenade,
puis la moitié des tomates et le basilic.
Garnir le plat du reste de tomates et de quelques feuilles de basilic frais.
Servir immédiatement.

La tapenade s'achète en pot, prête à l'emploi, mais elle est également rapide à préparer soi-même. Placer dans le bol d'un mixer les olives, l'ail, les anchois. Mixer en ajoutant l'huile progressivement.

La tapenade se conserve dans un récipient fermé 3 jours au réfrigérateur.