



Recette de la Tapenade

Ingrédients

- 200 g d'olives
- 50 g de câpres
- 4 filets d'anchois
- Des feuilles de basilic
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive



Pour 200g environ ⌚ 15 minutes



A vos tabliers !

1. Eplucher l'ail et enlever le germe des gousses (pour une meilleure digestion).
2. Dans un mixeur, mettre tous les ingrédients (olives, ail, câpres, filets d'anchois, feuilles de basilic, huile d'olive) et mixer.
3. Mettre dans un bol.
4. À déguster seul ou avec du pain.

Maintenant que tu sais faire la tapenade, visite un moulin à huile ! Tu y apprendras tout sur la fabrication de l'huile d'olive et pourras voir leurs oliviers.

**Le Moulin de Romanou - 21 chemin du Tribe -
30390 Théziers / 06 09 34 33 10**

**Le Moulin d'Uzès - Chemin du Mas de France -
30700 Uzès / 09 86 39 33 59**

**Le Moulin Soulas - 1 rue de la Mazade 30190
Collorgues / 04 66 81 21 13**