

# Tapenade Crumbler



Préparation  
10 min



Refroidissement  
1h



## PRÉPARATION

### INGREDIENTS

- 360g d'olives noires
- 120g de câpres
- 30g de pain de la veille
- 40g de moutarde
- 10cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 pincée de Poivre
- 1 cuillère à café de Thym

1 – broyez votre pain de la veille torréfié au petit tamis (3 mm) du Crumbler pour obtenir une chapelure fine

2 – Ecrasez les gousses d'ail et réduisez-les en purée

3 – Versez tous les ingrédients sauf l'huile d'olive dans un robot et mixez à basse vitesse pendant 20 secondes

4 – Ajoutez l'huile d'olive progressivement pour lier les ingrédients et augmentez la vitesse de mixage pendant 10 à 15 secondes jusqu'à obtention d'une pâte homogène

5 – Verser dans un bol, filmer et placer en chambre froide

### ASTUCE

*Le cas échéant ajustez la quantité de chapelure et la durée de mixage pour obtenir la texture souhaitée*



[crumbler](#)



06 45 25 87 92



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)



[contact@explicat.fr](mailto:contact@explicat.fr)