

# Un match entre la tapenade ancienne et la revisitée, mais laquelle va gagner ?

- 6 Pers.
- 15 Min.

La tapenade est un des produits les plus célèbres de la gastronomie provençale, et l'un des multiples emplois de l'olive, le fruit méditerranéen par excellence.

Cette spécialité se déguste le plus souvent nappée sur des toasts de pain pour l'apéritif et peut aussi s'accommoder dans plusieurs plats, comme dans des farces de volailles, de poissons ou de légumes.

On retrouve des préparations de sauces à base d'olives pilées et d'huile d'olive, ancêtres de la tapenade, dans des temps très anciens, tout autour de la Méditerranée. En Catalogne, l'Olivada est même une recette citée dans les textes en latin.

Selon Jean-Baptiste Reboul, le chef marseillais Meynier du restaurant La Maison Dorée serait l'inventeur de la tapenade en 1880. En fait, la tapenade correspond à un produit typique de la cuisine provençale qui est maintenant connu dans le Monde entier.

Avec le temps et la diversité gastronomique, la tapenade a été revisitée plusieurs fois par des chefs ou des passionnés de cuisine. Du coup, en plus de la recette de la tapenade à l'ancienne, on a également souhaité vous offrir une version plus moderne, sans anchois ni câpres.

Et vous, comment la préparez-vous, la tapenade ?

### Ingrédients

- 150 g d'olives noires confites dénoyautées Tramier
- 100 g de câpres
- 10 g de filets d'anchois
- 10 g de thon émietté
- 1 c à s de moutarde anglaise
- 1 c à s d'huile d'olive vierge Extra Tramier
- 1 filet de Cognac
- poivre du moulin
- Quelques herbes de Provence

### Préparation

Dans un mixeur, mettez les olives, l'anchois et le thon. Ajoutez câpres et mixez délicatement le tout. Il faut que la texture devienne une purée. Ajoutez la moutarde, le cognac puis versez l'huile d'olive. Mélangez délicatement de nouveau (Il ne faut pas trop « chauffer » la préparation. Mixez par à coup progressifs). Terminez en donnant un ou deux tours de poivre du moulin et quelques herbes de Provence.

Si vous le souhaitez, vous pouvez bien entendu ôter le thon qui d'ailleurs n'apparaît plus du tout dans les recettes d'aujourd'hui. De même qu'il n'y a pas d'ail, mais vous pouvez en ajouter une gousse.