**Tapenade facile à la provençale**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

• 1 petit bocal d'olives noires dénoyautées
• 1 brins de romarin
• 2 brins d'estragon
• 3 cuil. à soupe de pignons de pin
• 4 anchois marinés
• 1 gousse d'ail
• 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

**Etapes de préparation :**

1 Hachez les olives noires en touts petits morceaux. Pelez et ciselez l'ail. Effeuillez et ciselez le romarin et l'estragon.
2 Placez les pignons dans un grand mortier et écrasez-les jusqu'à obtenir une poudre.
3 Ajoutez les olives, les feuilles de romarin et l'estragon, et recommencez l'opération.
4 Quand la pâte recommence à être homogène, incorporez les anchois, l'ail et l'huile d'olive et écrasez bien le tout à nouveau.
5 Cessez de mélanger quand la pâte est suffisamment homogène à votre goût.

**Conseils :**

Vous pouvez également réaliser cette tapenade au mixeur.