

**PISTOUNADE**



**Préparation :**

**10 minutes**

**Pas de cuisson Ingrédients**

100g d'olives vertes dénoyautées 2 gousses d'ail

2 cuillères d'huile

1 filet de jus de citron

4-5 feuilles de basilic

1 cuillère à soupe bombée de poudre d'amande

1 pincée de sel poivre

Mettre tous les ingrédients sauf la poudre d'amande dans un mixeur.

Mixer, jusqu'à la consistance d'une pâte épaisse avec encore de fins morceaux, ne pas obtenir une mousse.

Mélanger dans un bol la pâte ainsi obtenue avec la poudre d'amande.

Servir sur tartine ou en libre service avec des tortillas chips.

Bon apéro !

Recette proposé par Frédéric.

Mots-clés :