 **Tapenade aux tomates séchées** [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/07/tapenade-aux-tomates-sechees-p1020234-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 60 g de** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomates-sechees) **à l'huile**  
**- 50 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes**  
**- 15 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **mondées**  
**- 3 às d'huile d'olive**  
**- 1 càc de** [**câpres**](https://recettes.de/capre) **égouttées**  
**- 2 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**1 branche de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic)

Impossible de faire plus facile.  
Mettre tous les éléments dans le bol du robot.  
Mixer plus ou mins longtemps suivant la consistance désirée.  
(*Pour moi, un mélange pas trop fin*).  
Vérifier l'assaisonnement et rajouter si besoin un peu d'huile ou de jus de citron.  
Réserver au frais.  
Présenter à l'apéritif avec des petits croutons grillés par exemple.