



### **Tapenade à la poutargue**

- 100 g d'olives dénoyautées
- 50 g de poutargue râpée
- 1 cs de pignons de pins
- 4 tomates séchées
- 6 cs d'huile d'olive

Mixer tous les ingrédients à l'exception de la poutargue que j'ai ajouté ensuite.

### **Pesto aux herbes et à l'amande amère**

- 1 bouquet de basilic ciselé
- 1 cs de chacune de ces herbes ciselées :  
menthe, coriandre, persil, ciboulette
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 goutte d'essence d'amande amère
- 6 cs d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

Mixer tous les ingrédients.

### **Tournure de tomates séchées au fenouil**

- 20 tomates séchées
- 50 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cs de fenouil moulu
- 2 cs d'huile d'olive
- piment d'Espelette

Mixer tous les ingrédients.