Harmani

Harmani

1 tasse d'olives vertes au piment
1 tasse d'olives noires
6 piments séchés
6 tomates séchées
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe d'amandes
2 cuillères à soupe de noix
1 cuillère à café de thym
1 tasse d'huile d'olive

Mouilles les tomates séchées et les piments séchées dès la veille.
Prenez les noyaux des olives noires puis coupez en rond. Coupez les olives vertes de la même manière.
Coupez finement, les ails, les tomates et les piments mouillés. Passez les amandes et les noix au robot grossièrement.
Rassemblez les ingrédients, rajoutez du thym et de l'huile d'olive puis mélangez l'ensemble.
De choix, vous pouvez servir après avoir fait attendu une jour au réfrigérateur.

N-B; Vous pouvez consommer en tant que salade.