



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

- # Mouillez les tomates séchées et les piments séchés 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 attendre une jour au réfrigérateur.

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