

Tapenade aux olives vertes et au thon

6 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 5 filets d'anchois
- 75 g de thon à l'huile d'olive
- 100 g de câpres égouttés
- 15 cl d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail
- ½ citron
- Poivre

La **recette**

Etape 1
Presser le jus du citron.

Etape 2
Dans un mortier ou un hachoir écraser les olives dénoyautées, les filets d'anchois, le thon et les câpres.
Ajouter l'huile d'olive et continuer à écraser le tout.

Etape 3
Assaisonner avec le poivre, l'ail et le jus de citron.

Etape 4
Laisser reposer toute la nuit au frais.

Etape 5
Servir sur des toasts de pain grillé.