

TAPENADE AUX OLIVES VERTES

Pour 4 personnes

200g d'olives vertes dénoyautées
100g de filets d'anchois à l'huile égouttés
15cl d'huile d'olive
3gousses d'ail
2 cuillères à soupe de câpres égouttées

Mixez finement les olives avec les filets d'anchois, les gousses d'ail épluchées et les câpres.

Ajoutez l'huile d'olive en filet tout en fouettant et ajoutez du poivre.

Mélangez et gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Servir sur du pain grillé.

