La tapenade de Sylvie

Verser dans un godet :

- un bocal d'olives dénoyautées (150g/180g environ) **égouttées,** marque TRAMIER ou CRESPO (pas olives à la grecque car trop amères)

- 5 anchois

- 1 cuillère à café de moutarde

- 1 cuillère à soupe rase de câpres (pas trop)

- 1 petite gousse d'ail

- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

- 1 cuillère à soupe de pastis.

Mixer le tout et réserver au frigo (meilleur après un passage au frigo à mon goût). Peut se garder plusieurs jours.

Servir sur croûtons de baguette ou pain de mie, passés au grill 1 min de chaque côté.

Bonne dégustation.