




Toast brioché à la tapenade d'olives et aux anchois

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

- 1 paquet de pain, brioché
- 250 grammes d'olives vertes (dénoyautées)
- 2 cuillères à soupe de câpres (égouttées)
- 1 bouquet de persil, frais
- 3 feuilles de basilic
- 6 tomates semi-séchées (coupées en morceaux)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extravierge
- poivre noir
- 1 boîte filet d'anchois (à l'huile d'olive)

Méthode de préparation

- 1.** Toastez les tranches de brioche et réservez-les.
- 2.** Mixez les olives, les câpres, le persil plat, le basilic, les tomates semi-séchées, le jus de citron et l'huile d'olive. La texture peut rester légèrement grossière. Assaisonnez de poivre noir.
- 3.** Étalez la tapenade sur les tranches de brioche et décorez de petits filets d'anchois enroulés.