

## **Thonade pour apéro**

A préparer la veille.

Dans un joli plat creu mettre le thon au naturel (égoutté), ajouter 5 petits chèvres frais blancs ou 2 grands fromages de chèvre à point.

Bien mélanger à la fourchette.

Ajouter 2 cs de sauce au poivre, des câpres, du tabasco (pas mal), un mélange de poivres et une pincée de sel (croquant).

Lier à la crème fraîche (2 cs ou moins), il faut que cela reste solide.

Bien mélanger le tout puis mettre au frigo.

A servir en apéro avec des gressins ou des petits crackers maison ou sur toast.