Toast Araignée : Chèvre Frais, Olive, Tomate

Pour une quinzaine de toasts :

- **Une quinzaine de tranches de pain grillées**
- **150 g de chèvre frais**
- **Une quinzaine d'olives noires dénoyautées**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **1 tomate**
- **1 gousse d'ail**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Dans un saladier, mélanger le chèvre frais et l'huile d'olive à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance très crémeuse.

2. Ajouter la gousse d'ail écrasée, le persil finement ciselé, le poivre et le sel. Mélanger.

3. Couper la tomate en tout petits dés puis les incorporer à la préparation.

4. Tartiner généreusement une tranche de pain grillée.

5. Couper une olive en deux. La première moitié va servir de corps et la seconde permettra de confectionner les pattes. On peut confectionner les yeux avec deux pointes de fromage.

6. Disposer la première moitié puis trancher la seconde moitié en lamelles et les répartir tout le tour : la bouchée est prête !

   Cette bouchée se dégustera en apéro ou bien tout simplement entrée fraîche ! Terriblement effrayante n'est-ce pas ?!
   Pour disposer parfaitement les pattes, n'hésitez pas à utiliser une pince type pince à épiler !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀