

# Bruschetta à la sardine



Pour 2 personnes :

2 tranches de pain à bruschetta

Fromage frais à tartiner

2 tomates bien mûres et qq tomates cerise

1 boule de mozzarella + Quelques feuilles de basilic frais

1 boîte de sardines à l'huile + Quelques anchois à l'huile (fac)

1 échalote + Sel + Poivre

\*\*\*\*\*

- Passer mes tranches de pain au toaster, pour les faire dorer légèrement.
- Tartiner chaque tranche de pain avec le fromage frais et déposer par dessus, les tomates coupées en dés et un peu de mozzarella émincée.
- Mettre ensuite les sardines à l'huile égouttées (on garde l'huile !), ainsi que les anchois (pour ceux qui aiment...) et répartir par dessus, les tomates cerises coupées en 2, du basilic émincé et de l'échalote ciselée. Remettre éventuellement un peu de mozzarella.
- Passer le tout au four (préchauffé à 200°C), le temps de faire gratiner la mozzarella ou manger la bruschetta, froide, telle quelle.

BZH  
Sandra