



Collations

Crostini avec filet d'anchois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

12 pointes d'asperges vertes
12 pain (rondelles ou petits carrés)
12 anchois (filets, salés)
4 tomates séchées (demi)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les pointes d'asperges en morceaux et cuisez-les doucement dans un peu d'eau. Égouttez-les et mixez-les en une masse lisse. Salez et poivrez cette crème.

Placez les morceaux de pain sous un grill jusqu'à ce qu'ils soient brun doré. Tartinez dessus la crème d'asperges et terminez par un filet d'anchois enroulé et un petit morceau de tomate.

