



Collations

Bruschetta aux rillettes de truite fumée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

12 tranches ciabattas (ou de baguette)
1 cuillère à soupe de persil plat (coupé finement)
2 cornichons (coupés finement)
180 grammes de truite fumée
1 échalote (finement ciselée)
1 citron (le zeste râpé)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Aspergez les tranches de baguette d'huile d'olive et faites-les griller ou cuire au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Écrasez grossièrement la truite puis mélangez-la avec l'échalote, les cornichons, le persil plat, le zeste de citron, un filet d'huile d'olive extra, du sel et du poivre.

