

Tartine tomate - sardine

Pour 4 personnes

4 belles tranches de pain de campagne
8 belles tomates
4 sardines (ou 8 anchois marinés)
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Thym frais (environ une cuillère à soupe)
Fleur de sel / poivre du moulin
½ citron vert

Peler, épépiner et couper les tomates en morceaux.
Les faire fondre dans une cuillère à soupe d'huile d'olive sur feu doux jusqu'à l'obtention d'une purée. Saler / poivrer.

Ecailler les filets de sardines. Les poser à plat sur une assiette, les arroser d'huile d'olive, de thym frais et de citron vert cinq minutes avant de servir.

Faire griller les tranches de pain des 2 côtés et les frotter avec la gousse d'ail.

Répartir la purée de tomate sur le pain, poser les filets de sardine ou d'anchois et saler / poivrer. Ciseler des herbes fraîches si vous le souhaitez.

Pour une autre version, vous pouvez remplacer les sardines par des tranches de jambon cru coupées très finement, parsemées de parmesan.

A savourer avec un Rosé de la Chevalière

Venez découvrir notre restaurant
dans un cadre splendide en plein coeur de Chablis...

Laroche Wine Bar Restaurant & hôtel du Vieux Moulin

18, rue des Moulins - 89800 Chablis Tel: 03.86.42.47.30 Fax: 03.86.42.84.44

www.larochehotel.fr www.larochevines.com