



Bruschetta aux épinards, maquereau et pistaches



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 baguette (complet, non coupée)
huile d'olive
400 grammes de pousses d'épinards
1 citron (jus)
sel et poivre
1 maquereau fumé
1 poignée de pistaches (décortiquées)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la baguette en tranches de 2,5 cm. Aspergez-les généreusement d'huile d'olive. Disposez les tranches de pain côte à côte dans un plat de cuisson et grillez-les au four. Prenez garde de ne pas laisser brûler le pain ! Quand les tranches de pain sont joliment dorées, sortez le plat du four. Retournez les tranches une à une et poursuivez la cuisson au gril jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 2.** Lavez les jeunes pousses d'épinards et essorez-les. Assaisonnez-les d'un peu d'huile d'olive, de jus de citron, de sel et de poivre.
- 3.** Garnissez les tranches de pain d'épinards. Ensuite, ajoutez des morceaux de maquereau. Enfin, garnissez-les de pistaches concassées.