



Crostini aux anchois



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

12 tomates cerises
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
huile d'olive
1/2 baguette
70 grammes de câpres
2 cuillères à soupe de panko
1/2 gousse ail
3 cuillères à soupe de persil plat frais ciselé (finement haché)
1 citron
12 filets d'anchois à l'huile
3 feuilles de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Coupez les tomates cerises en deux et disposez-les dans un plat allant au four. Arrosez de vinaigre balsamique et d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Enfournerez pendant 12 minutes, jusqu'à ce que les tomates commencent à éclater.
- 2.** Coupez la baguette en 12 tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez, puis faites-les dorer au four pendant environ 8 minutes.
- 3.** Hachez finement les câpres et mélangez-les avec le panko, l'ail pressé et le persil. Ajoutez le zeste de citron, puis 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel. Mélangez bien.
- 4.** Garnissez chaque crostini de salsa de câpres, de tomates rôties et d'un filet d'anchois. Terminez avec une feuille de basilic.