



Crostini au thon et à la tomate



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 tranches baguettes
huile d'olive
sel et poivre
1 boîte de thon (au naturel, grande)
8 tomates cerises
1/2 oignon rouge
2 cuillères à soupe de câpres
1 jeune oignon
2 cuillères à soupe de persil plat (finement haché)

Méthode de préparation

- 1.** Arrosez les tranches de baguette d'huile d'olive et passez-les au gril, jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Salez et poivrez.
- 2.** Égouttez le thon et émiettez-le à la fourchette. Répartissez les morceaux sur les crostini.
- 3.** Détaillez les tomates cerises et disposez les morceaux sur le thon.
- 4.** Émincez l'oignon rouge en de très fines rondelles que vous disposez ensuite par-dessus les tomates.
- 5.** Terminez par les câpres, le jeune oignon finement émincé et le persil plat.
- 6.** Assaisonnez de nouveau d'un peu de poivre noir et arrosez le tout d'huile d'olive.