Salade fraîche d’églefin sur bruschetta

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 filets d’églefin
100 grammes de fromage frais
100 grammes de crème aigre
2 oignons de printemps (émincés)
2 cuillères à soupe de câpres
1 botte de radis (émincés)
1 botte ciboulette (émincés)
sel et poivre
écorce de citron (râpé, de 1 citron)
1 baguette
huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Pochez les filets d’églefin dans un fond d’eau avec du sel (ou cuisez-les à la vapeur). Laissez-les refroidir, puis émiettez-les avec une fourchette.**
2. **Mélangez le fromage à la crème avec la crème épaisse, les jeunes oignons, les câpres, les radis, la ciboulette, le poivre, le sel et le zeste de citron.**
3. **Ajoutez le poisson. Découpez la baguette en fines tranches et enduisez-les d’huile d’olive des deux côtés. Faites-les griller. Garnissez avec la salade de poisson.**
4.