Bruschetta : Brandade de Morue, Tomates et Olives

Pour 4 personnes :

- **4 grosses tranches de pain**
- **170 g de brandade de morue (ici une brandade de morue artisanale et d'exception Azaïs Polito)**
- **1 barquette de tomates cerises**
- **1 dizaine d'olives noires à la Grecque**
- **1 gousse d'ail (type ail rose de Lautrec)**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **poivre**

1. Préchauffer le four en mode grill entre 200 et 220°.
2. Disposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson puis enfourner pendant 5/10 minutes jusqu'à ce qu'elle colorent légèrement. Retirer du four.
3. Mettre le four à 210° en chaleur tournante.
4. A l'aide de la gousse d'ail, frotter un côté des tranches de pain grillées.
5. Sur chaque tranche, étaler une cuillère à soupe de brandade de morue.
6. Couper les tomates cerises en deux puis disposer ensuite sur les tranches.
7. Tailler les olives en petits morceaux puis les disposer entre les tomates.
8. Enfourner le tout pour 15/20 minutes de cuisson, sortir du four puis saupoudrer de ciboulette finement ciselée, un peu de poivre : c'est prêt !

   Le mariage morue/tomate/olive est à tomber ! Servir ces bruschettas tièdes accompagnées d'une salade verte de saison !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !