

Bruchetta Brandade de Morue et Crevettes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BRUCHETTA	1 grande
- HUILE D'OLIVE	
- ORIGAN	
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	½ c à soupe
- BRANDADE DE MORUE	1.5 c à soupe
- CREVETTES ROSES	60g
- AIL EN POUDRE	un peu
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- ANETH	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Badigeonnez la surface de la tranche de pain avec l'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson. Laissez refroidir.
- Mélangez la crème fraîche épaisse avec la brandade de morue. Salez un peu et poivrez.
- Recouvrez la tranche de pain de ce mélange puis répartissez les crevettes.
- Ajoutez un peu de gruyère râpé et saupoudrez d'aneth.
- Enfourez 9-10 minutes dans le four bien chaud.
- A la sortie du four, coupez en portions et servez sans attendre.

