

## *Bruchetta au Saumon Fumé, Sauce Rose et Parmesan*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- |                        |             |
|------------------------|-------------|
| - BRUCHETTA            | 1 grande    |
| - SAUMON FUMÉ          | 2 tranches  |
| - CRÈME FRAÎCHE        | 4 c à soupe |
| - CONCENTRÉ DE TOMATES | 1 noix      |
| - PARMESAN RÂPÉ        |             |
| - ANETH                |             |
| - SEL                  |             |
| - POIVRE               |             |

### Recette:

- Chauffez légèrement la crème fraîche puis intégrez-y le concentré de tomates et laissez épaissir quelques instants. Salez et poivrez. Laissez refroidir
- 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.
- Recouvrez la tranche de pain de crème épaisse, poivrez puis répartissez le saumon fumé coupé en dés.
- Saupoudrez de parmesan râpé.
- Enfourez 7 à 9 minutes dans le four bien chaud.
- A la sortie du four, saupoudrez d'aneth et coupez en portions.

