

Variations de crostini

Préparation et cuisson: env. 10 min
Pour env. 20 pièces

1 **pain blanc italien**, en tranches
d'env. 1 1/2 cm

disposer sur une plaque chemisée de
papier à pâtisserie

2 c. à soupe **d'huile d'olive**

verser quelques gouttes sur les tranches

Cuisson: env. 5 min au milieu du four préchauffé à 250°C.

aux légumes

Préparation et cuisson: env. 30 min
Pour env. 20 pièces

env. 100 g **de fromage à tartiner**,
p. ex. Bel Paese

tartiner les crostini

huile d'olive pour rôtir

chauffer dans une poêle à frire

400 g **de courgettes jaunes et vertes**,
en rondelles

faire revenir par portions

1/2 c. à café **de sel, poivre du moulin**

assaisonner, répartir sur les crostini

aux sardines

Préparation: env. 20 min
Pour env. 20 pièces

2 boîtes **de petites sardines**
(env. 150 g/pièce), essuyées

50 g **de beurre ou de margarine**,
ramollis

réserver 20 sardines, écraser les autres avec
une fourchette, mélanger avec le beurre,
tartiner les crostini

quelques **feuilles de salade**,
p. ex. feuille de chêne

défaire en morceaux adéquats, répartir sur
les crostini, poser sur chacun une sardine

2 **oignons rouges**, en rouelles
un peu **de gros sel marin**

répartir sur les crostini

à la pâte d'olive

Préparation: env. 15 min
Pour env. 20 pièces

1/2 c. à soupe **de jus de citron**

4 c. à soupe **d'huile d'olive**

150 g **d'olives vertes dénoyautées**

6 **filets d'anchois**, rincés à froid

3 c. à soupe **de câpres**

3 c. à soupe **de feuilles de basilic**, coupées

2 **gousses d'ail**, pressées

hacher finement le tout, répartir

olives vertes, feuilles de basilic pour le décor



Crostini aux légumes



Crostini aux sardines



Crostini à la pâte d'olive