

Bruschetta aux sardines et oignons confits



 40 min  2 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 4 tranches de pain de campagne
- 2 oignons jaunes
- Huile d'olive
- 1 c. à c. de vinaigre balsamique
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Épluchez et émincez finement 2 gros oignons jaunes.
- Faites-les revenir à feu doux dans une poêle avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.
- Laissez confire doucement pendant 20 à 25 minutes, en remuant régulièrement, jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants et légèrement caramélisés. Ajoutez 1 c. à c. de vinaigre balsamique.
- Pendant ce temps, faites griller 4 tranches de pain de campagne au four ou au grille-pain.
- Égouttez 1 boîte de sardines à l'huile d'olive, puis émiettez-les grossièrement.
- Répartissez les oignons confits sur les tranches de pain chaud.
- Disposez les sardines par-dessus.
- Ajoutez un tour de moulin à poivre et, si vous le souhaitez, quelques feuilles de thym ou de persil frais.
- Servez immédiatement, accompagné d'une salade verte ou simplement tel quel.