

Croque-monsieur aux sardines



15 min



2 personnes

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 4 tranches de pain de mie
- 50g de gruyère râpé
- 2 c.à s. de purée de tomates
- Beurre demi-sel
- Quelques feuilles de salade verte

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez le four à 180°.
- Dans un bol écrasez les sardines et ajoutez-y la purée de tomates.
- Beurrez les tranches de pain de mie, puis déposez le mélange de sardines sur la moitié d'entre elles.
- Recouvrez les tranches de pain de mie d'un peu de gruyère râpé.
- Recouvrez la préparation avec les tranches de pain de mie restantes.
- Faites cuire au four ou dans un appareil à croque-monsieur 3 à 4 min.
- Dégustez chaud avec un peu de salade verte.