

Tartine nordique aux anchois



15min



2 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de filets d'anchois
- 2 tranches de pain de campagne ou complet
- 2 c. à s. de fromage frais
- 1 oignon rouge
- Aneth frais
- Câpres
- Jus de citron
- Sel, poivre

Réalisée avec



Préparation

- Commencez par griller légèrement les tranches de pain de campagne ou de pain complet dans votre grille-pain.
- Dans un bol, mélangez le fromage frais avec la moutarde douce et une pincée d'aneth fraîchement hachée.
- Étalez le mélange de fromage frais sur les tranches de pain grillé.
- Coupez l'oignon rouge en fines rondelles et répartissez-les sur le fromage.
- Égouttez les anchois et disposez-les sur les oignons.
- Ajoutez quelques câpres et un filet de jus de citron.
- Garnissez avec des brins d'aneth frais et, si vous le souhaitez, quelques fines tranches de radis pour ajouter du croquant.
- Dégustez !