

# Toasts suédois aux sardines



15 min



2 pers.

## Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 4 tranches de pain suédois
- 2 oeufs
- 1 c. à s. de moutarde douce
- Jus d'un demi-citron
- Ciboulette
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Faites cuire les œufs mollets : plongez-les 6 minutes dans l'eau bouillante, puis refroidissez-les immédiatement.
- Dans un bol, égouttez les sardines puis écrasez-les grossièrement à la fourchette.
- Ajoutez 1 c. à c. de moutarde douce, un filet de jus de citron et quelques brins de ciboulette ciselée.
- Faites légèrement griller les tranches de pain.
- Tartinez-les du mélange aux sardines, puis déposez délicatement un demi-œuf mollet sur chaque toast. Salez, poivrez, et ajoutez un filet d'huile d'olive pour la gourmandise.