



Bruschetta mer et terre aux filets de sardine grillés

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 3 boîtes de Filets de Sardines Grillés Trait d'Huile d'Olive Saupiquet
- 4 grosses tranches de pain de campagne
- 1 boîte de tomates pelées entières
- 2 tomates fraîches
- 1 gros poivron jaune
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 200 g de chorizo fort
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Laver les légumes. Éplucher les gousses d'ail, l'oignon et le poivron. Tailler le poivron et la tomate en grosse brunoise en ayant pris soin de retirer les pépins auparavant. Ciseler grossièrement l'oignon. Égoutter les tomates pelées et les couper en gros morceaux.
2. Tailler le chorizo en lardons après l'avoir débarrassé de son boyau.
3. Egoutter les Filets de Sardines Grillés Trait d'Huile d'Olive Saupiquet et réserver la marinade.

4. Dans une casserole, faire suer les oignons dans l'huile d'olive avec le thym et les gousses d'ail. Lorsque les oignons sont translucides, ajouter le chorizo. Faire revenir puis ajouter le poivron et les tomates fraîches et pelées. Saler, poivrer
5. Laisser mijoter pendant 15 minutes à feu doux. Réserver au chaud.
6. Déposer les tranches de pain sur une plaque allant au four et les arroser avec la marinade.
7. Enfourner à 180° en position grill pendant 4 minutes.
8. Déposer le concassé de tomates, poivron et chorizo sur les tranches de pain, puis disposer délicatement deux Filets de Sardines Grillés Trait d'Huile d'Olive Saupiquet par tranche.
9. Accompagner d'une salade de jeunes pousses assaisonnée à l'huile d'olive.

Cette recette se réalise avec des Filets de Sardines Grillés Trait d'Huile d'Olive Saupiquet. Les Filets de Sardines Grillés sont élaborés avec tout le savoir-faire de Saupiquet : les marques et le goût du grillé ont été obtenus grâce à une cuisson similaire à celle d'un barbecue. À base d'huile d'olive extra vierge, ils sont délicatement fruités et parfaits pour l'apéro.

© [Saupiquet](#)