Bruschettas aux sardines, poivron rouge et pesto

Les ingrédients pour 4 personnes :

8 belles sardines à l'huile d'olive
2 tomates
1 poivron rouge (j'en compte 2)
1 poignée de pignons de pin
1 pot de pesto
4 tranches épaisses de pain de campagne
Poivre du moulin

Faire noircir les poivrons sous le grill du four en les retournant de temps en temps. Les sortir du four et les emballer dans du papier aluminium pendant 15 mn, ôter leur peau et les graines, ainsi que les parties blanches, et couper la chair en lanières épaisses.

Couper les tomates en rondelles.

Retirer la peau et l'arête de sardines.

Étaler une bonne couche de pesto sur les tranches de pain. Mettre des lanières de poivron rouge, des rondelles de tomates et 2 sardines par tranche. Poivrer et parsemer de pignons.

Passer sous le grill du four en surveillant (compter 5 mn environ suivant le four).

Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>