

# Pintxos à la brandade

4 personnes PRÉP.20 min. CUISSON.5 min.

## Ingrédients :

- 200g de brandade à la morue parmentière
- 1 baguette de campagne
- 1 courgette
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- : 2 œufs, 280ml de lait, 150g de farine, 30g de sucre, 15g de beurre, sel, une dizaine d'olives noires dénoyautées, persillade.

## Préparation :

Faites griller des tranches de pain de campagne, frottez-les avec de l'ail, puis étalez une couche épaisse de brandade à la morue parmentière dessus, préalablement cuite au four.

Pelez la courgette et coupez-la en lamelles.

Faites les revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive et déposez-les sur les tartines.

Saupoudrez le tout de piment d'Espelette.

*Afin de retrouver toute l'onctuosité de la Brandade à la morue, nous vous conseillons de la faire cuire en suivant les conseils de réchauffage avant de la mettre en œuvre.*