



Pintxos à la brandade

4 personnes

PRÉP. 20 min.

CUISSON. 5 min.

Ingrédients :

- 200g de brandade de 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 de morue parmentière dessus.

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.