

Toasts chauds aux sardines Saint-Georges



2 personnes

5 min préparation

10 min cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 115 g** de [sardines Saint-Georges la belle-iloise](#)
- 1 baguette** de campagne
- 3 tomates** grappe moyennes
- 1 cuillère à café** d'ail haché
- 1 cuillère à café** de persil haché

Les étapes

- 1- Couper la baguette en rondelles puis les faire légèrement dorer au grille-pain ou au four.
- 2- Couper les tomates en rondelles et les disposer sur les tranches de pain.
- 3- Saupoudrer d'un mélange de persil et d'ail hachés.
- 4- Déposer dessus un tronçon de sardine Saint-Georges.
- 5- Passer à four chaud 10 min.