

Toastines de **maquereau** curry et amandes



6 personnes

5 min préparation

10 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 112,5 g de filets de Maquereau curry et amandes la belle-iloise
6 tranches de pain
6 cuillères à café de fromage frais (40 g)
20 g d'amandes effilées

Les étapes

- 1- Tartiner les tranches de pain de fromage frais
- 2- Dans un saladier, écraser très grossièrement à la fourchette le maquereau avec sa sauce puis répartir sur le pain. Recouvrir chaque tranches de pain de 3 pincées d'amandes effilées
- 3- Passer à four chaud thermostat 7 (220° c) pendant 10 min