



### **TARTINE DE ROUGET A LA TAPENADE**

**Ingrédients : pour 2 tartines**

**4 filets de rougets**

**2 cuil. à soupe de tapenade en pot**

**2 tranches de pain de campagne**

**1 gousse d'ail pelée**

**Quelques petites tomates branchées**

**Sel, poivre, graines de fenouil**

Faire griller légèrement les tranches de pain de campagne. Préchauffer le four à 180°.

Frotter les tranches de pain avec la gousse d'ail. Les tartiner avec la tapenade et parsemer de quelques graines de fenouil.

Poser dessus les filets de rougets, arroser d'un peu d'huile d'olive. Saler (très légèrement), poivrer, ajouter encore quelques graines de fenouil.

Inciser en croix le dessous des tomates, les saupoudrer d'une pincée de sucre, de sel et de poivre.

Poser l'ensemble (tomates + tartines) sur une plaque allant au four et cuire pendant une dizaine de minutes.

Déguster avec une petite salade verte

**[maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**