

## *Toasts de Brandade de Morue et Oeuf Dur, à l'Aneth*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### **Ingrédients:**

- TOAST(S)	12-16
- OEUF(S)	2
- BRANDADE DE MORUE	150g
- ANETH	
- SEL	un peu

### **Recette:**

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Refroidissez les œufs cuits durs dans de l'eau froide.
- Ecalez les œufs et coupez-les en fines rondelles.
- Déposez -les sur les toasts. Salez légèrement.
- Répartissez la brandade à l'aide d'une poche à douille.
- Saupoudrez d'aneth.
- Servez sans attendre.

