

# Bruschetta au Picandou à Tartiner Miel, ail et aubergines grillées



## Informations

Personnes : 4  
Préparation : 30 min.  
Cuisson : 25 min.

## Ingrédients

- 1 pot de Picandou à tartiner miel
- 1 gousse d'ail
- ½ botte de ciboulette
- 2 aubergines
- 8 tranches de pain de seigle
- ½ cuillère à café de cumin en poudre
- ½ cuillère à café de paprika en poudre
- 1 poignée d'amandes effilées
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

## Étapes de la préparation



1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Lavez les aubergines, coupez-les en tranches de 2 cm d'épaisseur et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez les tranches avec trois cuillères à soupe d'huile d'olive, saupoudrez de cumin et de paprika, salez et poivrez. Faites cuire 20-25 minutes selon l'épaisseur des tranches, puis mettez-les de côté.
3. Pendant ce temps, mélangez le Picandou avec les  $\frac{3}{4}$  de la ciboulette coupée, un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre fraîchement moulu.
4. Faites dorer les amandes effilées dans une poêle sans matière grasse.
5. Toastez les tranches de pain. Frottez chaque tranche encore chaude avec la gousse d'ail, puis étalez le fromage frais à la ciboulette. Disposez les tranches d'aubergines grillées dessus, arrosez d'un peu d'huile d'olive et saupoudrez de ciboulette hachée avant de servir.