

# BURGER

# CROUSTIBAT

pistou  
et pickles de légumes

 4 personnes



## INGRÉDIENTS



- 1 botte de basilic
- 10 cl d'huile d'olive
- 8 tranches de pain de mie
- 4 croustibats
- 1 oignon rouge
- 1 poivron vert
- ¼ botte de radis
- 25 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 5 cl de vinaigre blanc
- Epices sel et poivre

1

Faire chauffer l'eau, le sucre, le vinaigre et les épices

2

Verser sur l'oignon rouge, le poivron et les radis émincés, laisser mariner

3

Mixer le basilic et l'huile d'olive avec un peu de sel pour réaliser le pistou

4

Dorer le pain de mie et parsemer de pistou

5

Cuire les croustibats

6

Mettre le croustibat entre 2 tranches de pain de mie avec les pickles de légumes et un peu de pistou restant, déguster



DÉCOUVREZ  
D'AUTRES RECETTES

[www.boulogne-lamerendirect.fr](http://www.boulogne-lamerendirect.fr)

*Ici, la mer  
nous inspire*

