Tartine aux légumes printaniers

Ingrédients:

- 1 tranche de pain de mie
- 50 g de cabillaud
- 3 tomates cerises
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Légumes printaniers (radis, petits pois, asperge, carottes, oignon)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de basilic
- 1 échalote
- Une cuillère à soupe de pignons torréfiés
- Sel

TEMPS:

15 minutes

Préparation:

- Préparer la vinaigrette : évider les tomates. Mélanger l'échalote émincée et une feuille de basilic avec la chair de tomate. Saler et assaisonner avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
- Remplir les tomates cerises de ce mélange. Tailler finement les légumes. Cuire le cabillaud à la poêle dans un fond d'huile d'olive à feu moyen, sans oublier d'assaisonner.
- Saler, poivrer, ajouter un jus de citron pour plus de gourmandise.
- Faire griller le pain de mie. Tartiner. Effeuiller le cabillaud au-dessus, disposer les légumes harmonieusement ainsi que les tomates farcies. Arroser du reste de vinaigrette et décorer avec quelques feuilles de basilic, et des pignons .