



Crostini de Vitello Tonnato à la ciboulette et aux radis

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- à v. ficelle de pain blanc d'environ 5 cm de diamètre
- 4 emballage de Vitello Tonnato
- 8 radis
- à v. petit pot de câpres

Préparation

1. Couper le pain en petites tranches de 1 cm d'épaisseur ; les aligner dans un plat à rôtir et recouvrir de papier sulfurisé, faire griller légèrement sous le gril des deux côtés et laisser refroidir.
2. Entre-temps, laver et couper finement en tranches les radis.
3. Les mettre à tremper dans de l'eau avec des glaçons pendant 10 minutes pour les rendre plus croquants, puis les égoutter en les séchant bien avec de l'essuie-tout.
4. Garnir chaque crostino de pain d'une petite tranche de viande de veau et de la sauce au thon, d'un peu de radis et des câpres. Servir.
5. Pour garder le pain croustillant, il est préférable de ne préparer les crostini que quelques instants avant de servir.