



## *CANAPÉS aux sardines*

*12 canapés*

2	jaunes d'œufs	2
15 ml	moutarde forte	1 c. à s.
15 ml	vinaigre de vin à l'ail PASTENE	1 c. à s.
250 ml	huile d'olive pure PASTENE	1 tasse
15 ml	jus de citron	1 c. à s.
6	tranches de pain italien croûté, coupées en 2 et grillées	6
3	boîtes (125 ml/4 oz chacune) de sardines à l'huile PASTENE, bien égouttées persil frais et olives tranchées sel et poivre	3

- Pour préparer la mayonnaise : dans un bol sec et chaud, battre ensemble les jaunes d'œufs, la moutarde et le vinaigre jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Saler et poivrer au goût. Au fouet, incorporer l'huile d'olive goutte à goutte, puis le jus de citron.
- Garnir chaque morceau de pain de mayonnaise et d'une sardine. Ajouter du persil, des olives et un peu de mayonnaise. Servir aussitôt.