Recette

Tartines de sardines grillées et marmelade de tomate





Ingrédients

- Filets de Sardine Qwehli®
- Pain de campagne aux figues et aux noix
- Huile d'olive
- Tartare de tomates (tomates, ail, oignon, sel et poivre)
- Écorses de citron confit Oignons nouveaux Olives noires
- Ciboulette
- Sel et Poivre

Recette

1/ Cuire les sardines à la poêle avec un peu d'huile d'olive, 1 minute de chaque côté. Vous pouvez également mariner les sardines dans un mélange huile d'olive- citron et laisser reposer au minimum 2/3 heures au réfrigérateur (l'idéal étant 24h).

2/ Coupez une tranche de pain, la faire griller et étaler le tartare de tomates.

3/ Coupez les sardines en filets, les rouler dans la longueur et les maintenir avec un pique en bois.

4/ Ajoutez des écorces de citron confit, des olives noires, de la ciboulette, des oignons nouveaux, salez et poivrez.

Le + du Chef : Pour une touche originale, préparez une sauce tartare au raifort !

Bon appétit !