



### **Purée à l'ancienne et sardines au sarrasin**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 2 boîtes 1/6 (115g) de sardines cuisinées au sarrasin et beurre de baratte la belle-iloise
- 900 g de pommes de terre pour purée
- 15 cl de lait entier
- 2 cuillères à café de sel
- 2 pincées de poivre blanc
- 1 pincée de muscade râpée
- 2 pincées de persil haché

1. Laver les pommes de terre et les cuire à l'eau salée en commençant à l'eau froide.
2. Après ébullition, baisser le feu et compter environ 35 à 40 minutes de cuisson.
3. Égoutter et laisser refroidir quelques minutes.
4. Éplucher les pommes de terre. Les réduire en purée avec un moulin à légumes équipé d'une grosse grille.
5. Ajouter le lait chaud, le poivre et la muscade.
6. Mélanger et rectifier l'assaisonnement et la texture selon votre goût.

7. Mettre la purée dans un plat à gratin et quadriller la surface avec les dents d'une fourchette.
8. Passer les boîtes de sardines fermées sous l'eau chaude quelques instants pour faciliter le démoulage.
9. Répartir les sardines au-dessus de la purée en les enfonçant bien. Ajouter la sauce des boîtes sur les sardines.
10. Mettre au four préchauffé à 220°C (th.7) pendant 15 minutes. Ajouter le persil haché juste avant de servir.