



Tartines de sardines façon Pissaladière, aux filets de sardines grillés Herbes de Provence

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 3 boîtes de Filets de Sardines Grillés Herbes de Provence Saupiquet
- 1 pâte feuilletée
- 5 oignons
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 branches de thym
- 3 pincées de piment d'Espelette

1. Éplucher les oignons et les émincer.
2. Égoutter les sardines et réserver la marinade.
3. Détailler des rectangles de pâte feuilletée de 5 cm par 10 cm. Réserver au frais pendant 30 minutes afin que la pâte repose avant cuisson.
4. Préchauffer le four à 180°.
5. Verser l'huile d'olive dans une casserole chaude, puis y ajouter les branches de thym afin qu'elles diffusent leur parfum. Ajouter les oignons émincés et le piment d'Espelette. Saler, poivrer.
6. Laisser compoter pendant 15 minutes à feu moyen. Une fois les oignons cuits, ajouter la marinade des sardines.

7. Enfourner les rectangles de pâte feuilletée sans les piquer pour qu'ils gonflent légèrement. Laisser cuire pendant 10 à 12 minutes.
8. Disposer la compotée d'oignons chaude sur les rectangles de pâte encore tièdes, puis y déposer délicatement les Filets de Sardines Grillés Herbes de Provence Saupiquet.
9. Déguster !