

Gadjak de Sardines

Ingédients pour 2 personnes

- 1 boîte de sardines à l'huile pimentées (ou sardines nature à l'huile + un piment oiseau émincé)
- Une très grosse échalote
- 6 tomates cocktail bien fermes
- 1 citron vert
- 1 beau bouquet de coriandre fraîche

Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut



Étapes

- Sortir les sardines de leur boîte (mettre le piment de côté s'il y en a un) et verser la boîte de sardines dans une assiette avec l'huile
- Les écraser grossièrement à la fourchette les sardines
- Eplucher l'échalote la ciseler en rondelles ou gros morceaux.
- Arroser de la moitié du citron vert. Ecraser à nouveau
- Rassembler les sardines au milieu, en rond dans l'assiette.
- Laver les tomates, les couper en rondelles et les disposer autour des sardines.
- Laver rapidement la coriandre, la ciseler grossièrement et l'ajouter sur les sardines.
- Couper le demi citron restant en morceaux et les ajouter au plat,
- Ajouter au centre le petit piment mis de côté
- Faire griller des tranches de pain, puis déguster ce plat, en ajoutant, un lit de sardines et tomates sur les tranches de pain.
- Arroser à nouveau de citron vert.

