



## Sardines au beurre d'agrumes

UNE MISE EN BOUCHE  
À LA FOIS VIVE ET RAFFINÉE.

### INGRÉDIENTS

Pour une trentaine  
de toasts

#### RECETTE

- > Sardines à l'huile :  
1 poche de 1755 g
- > Citron jaune = 1
- > Citron vert = 1
- > Orange = 1
- > Beurre 1/2 sel = 250 g
- > Poivre du moulin 5 baies (q.s.p.)
- > Blinis ou autres toasts (q.s.p.)

#### LES SARDINES À L'HUILE

Conditionnement poche 3/1



### Préparation

- > Prélever les zestes des citrons et de l'orange.
- > Presser le citron jaune pour en récupérer la moitié du jus. Réserver.
- > Hacher très finement les zestes des agrumes puis les blanchir à l'eau bouillante.
- > Détendre le beurre (pommade) puis y incorporer le jus et les zestes de citron. Ajouter quelques tours de moulin à poivre et bien malaxer.
- > Placer le beurre sur du film alimentaire ou du papier cuisson pour le façonner (en rouleau ou autre). Entreposer au frais pour 2 heures environ.

### Dressage

- > Sortir le beurre et en tartiner quelques blinis.
- > Déposer une sardine sur chaque blinis. Déguster.

### Déclinaisons

- > Varier les toasts selon l'envie : pain suédois, tranches de pain de campagne grillé, pain brioché...
- > Pour un beurre « du sud » : hacher finement 1 poignée de roquette avec quelques feuilles de basilic et 1 poignée d'olives noires. Les incorporer à 250 g de beurre doux avec 60 g de parmesan râpé. Bien malaxer et réserver au frais avant dégustation.



La qualité a un nom