



## Tarte fine aux sardines

UNE ENTRÉE ÉLÉGANTE ET GOURMANDE.

### INGRÉDIENTS

pour 12 portions environ

#### RECETTE

- > Sardines à l'huile :  
1 poche de 1755 g
- > Pâte feuilletée = 725 g
- > Œufs = 3
- > Concassé de tomates  
à l'huile d'olive = 600-750 g
- > Olives noires (q.s.p.)
- > Huile d'olive (q.s.p.)
- > Vinaigre balsamique (q.s.p.)
- > Jeunes pousses (q.s.p.)

#### LES SARDINES À L'HUILE

Conditionnement poche 3/1



#### Préparation

- > Abaisser puis piquer le feuilletage. Y détailler des ronds d'environ 10 cm de diamètre. Les dorer à l'œuf battu puis mettre à cuire dans un four à 180°C pendant 20 minutes environ. À la sortie du four, laisser refroidir.
- > Hacher grossièrement les olives noires. Les faire dorer à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Réserver sur du papier absorbant.

#### Dressage

- > Disposer les feuilletages sur les assiettes. Y répartir le concassé de tomates à l'aide d'un cercle. Déposer les sardines et un peu d'olives noires.
- > Saler et poivrer selon votre goût. Servir avec des jeunes pousses assaisonnées d'un peu d'huile d'olive et de balsamique. Déguster.

#### Déclinaisons

- > Remplacer le concassé de tomates par de fines rondelles de tomates, à disposer sur le feuilletage avant cuisson.
- > Bonus gourmand : dans une casserole, réaliser un caramel avec 50 g de sucre puis déglacer avec 8 cl de vinaigre balsamique. Verser un filet de ce caramel balsamique sur chaque tarte avant dégustation.



La qualité a un nom