FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Croustillant de sardine

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Beurre doux	~
10 pièces	Feuille de brick	~
200 g	Lanières de poivrons rouges et jaunes rôtis en boîte 4/4 DEMETRA	0097975
20 g	Oignons rissolés en sachet 1 kg CARAVELLE	0133844
PM	Piment d'Espelette AOP en pot 50 g CEPASCO	0030148
PM	Poivre blanc moulu en boîte 500 g CARAVELLE	0093024
20 g	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
150 g	Purée de poivron en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	~
2 pièces	Salade verte	~
1	Sardine à l'huile végétale en boîte 4/4 FURIC SAUPIQUET	0042789
20 centilitres	Sauce vinaigrette balsamique de Modène fraise en bouteille 1 L MAILLE	0001415
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254

Étapes de préparation

1. Egoutter les sardines, puis les écraser grossièrement dans un récipient en ajoutant la purée de poivron et d'ail, les lanières de poivrons et les oignons frits.
2. Assaisonner de sel poivre et piment d'Espelette.
3. Mettre à fondre le beurre. Sur une feuille de brick beurrée avec un pinceau,

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

3. déposer une quantité de mélange puis plier la feuille de brick de façon à bien garder le mélange à l'intérieur.
4. Sur une plaque à pâtisserie, déposer les croustillants de sardines. Dans un four chaud à 170°C , leur donner une belle coloration.
5. Déposer sur assiette les croustillants et servir accompagné de salade verte avec une vinaigrette balsamique.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bourgogne Chardonnay blanc AOC 2015 en bouteille 75 cl SELECTION PHILIPPE CHARLOPIN

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation