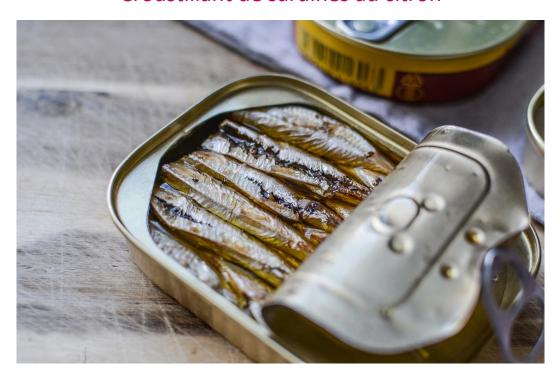
Croustillant de sardines au citron



Nombre de personnes 4 personnes

Niveau Facile

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 10 minutes

Ingrédients 4 feuilles de brick

- 200 g de filets de sardines en conserve (bien égouttés, si sous huile)
- 200 g de tomates
- Le jus d'1 citron
- Feuilles de coriandre
- 1 gousse d'ail pressée
- Sel, poivre
- 4 c. à s. d'huile d'olive

Etapes de la recette

- 1. Préchauffer le four à 180°.
- 2. Couper les tomates en petits dés et les mettre dans un bol.
- 3. Saler et poivrer, y ajouter le jus de citron et les peluches de coriandre.
- 4. Bien mélanger.
- 5. Dans un bol, presser l'ail et ajouter l'huile.
- 6. Disposer sur chaque feuille de pâte les sardines et les tomates concassées par-dessus. Fermer.
- 7. Badigeonner chaque pièce d'1 c. à s. d'huile à l'ail.
- 8. Enfourner une dizaine de minutes, pour bien dorer.
- 9. Servir avec des quartiers de citron et une petite salade.