

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.