

Sardines crues marinées



1kg de sardines préparées en filets
2/3 citrons jaunes et 1 citron vert
Aneth, coriandre
Huile d'olive
Sel poivres mélange 5 baies
Oignons nouveaux blanc ou rouge

Presser les citrons, ciseler les herbes, dans un plat creux, ranger, les filets côte à côte, côté peau
Saler, poivrer arroser de jus de citron mettre un peu du mélange d'herbes recommencer l'opération, par couche jusqu'à épuisement.

Vider le jus du plat en récupérant les aromates (passoire),
Installer les filets sur un plat de service avec les aromates et arroser d'un peu d'huile d'olive

Suggestion : Déguster à l'apéritif ou en entrée avec une salade de tomates au basilic et vinaigre de framboise, ou en plat en ajoutant des pommes de terre vapeurs

