

Bricks de sardines pimentées à la tomate



Préparation: 15 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 feuilles de brick

200 g de sardines pimentées en boîte (voir conseil plus bas)

150 g de pulpe de tomate en boîte (voir conseil plus bas)

1 c à c d'ail haché

2 c à s de persil plat ciselé

7 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

1 citron pour le service

Égoutter la boîte de pulpe de tomate et mettre cette pulpe dans une casserole avec l'ail haché, sel et poivre. Faire réduire à feu doux et retirer du feu quand le liquide s'est évaporé.

Égoutter les sardines et les écraser grossièrement à la fourchette (j'ai retiré les arêtes)

Ajouter la pulpe de tomate et le persil ciselé. Mélanger.

Huiler légèrement les feuilles de brick sur une face. Mettre sur la partie huilée au centre de chacune 1/4 de la préparation aux sardines et replier en gros chausson.

Faire chauffer 5 c à s d'huile d'olive dans une grande poêle. Faire glisser doucement un chausson dans la poêle en tenant les bords serrés. Cuire 2 à 3 mn à feu vif et retourner à l'aide de 2 spatules, cuire l'autre côté 2 à 3 mn à feu moyen. Renouveler l'opération pour les 3 autres chaussons en gardant les autres bricks au chaud à l'entrée du four.

Servir chaud ou tiède accompagné d'un filet de citron.

Conseil : j'ai trouvé que la quantité de farce était juste, pour moi 1,5 fois les proportions seraient préférables. Mettre la farce au centre des feuilles juste avant la cuisson .

Vin conseillé : un rosé de Provence

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>