

## Sardines farcies en feuilles de brick

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn environ

Ingrédients pour 4 personnes :

12 sardines fraîches

4 feuilles de brick ( 6 ont été nécessaires )

125 g de chèvre frais

Le zeste d'1 citron

Le zeste d'1 orange

100 g de pignons de pin

30 feuilles de menthe environ

12 cl d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Écailler et vider les sardines . Les sécher et ôter la tête ( les sardines que j'ai utilisées étaient grosses je les ai désarêtées en laissant l'extrémité caudale ).

Hacher les pignons, les zestes de l'orange et du citron et 20 feuilles de menthe. Mélanger le tout avec le fromage de chèvre frais, ajouter 1 c à s d'huile d'olive, assaisonner et mélanger bien la farce. Déposer 1 cuillerée de farce dans chaque sardine et les refermer. Dans chaque feuille de brick faire 3 bandes de 5 cm de large ( j'en ai fait 2 par feuille car autrement c'était trop juste soit au total 12 bandes ).. Enrouler chaque sardine dans une bande feuille de brick en laissant la queue dépasser.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y frire les sardines jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les égoutter sur du papier absorbant.

Décorer de feuilles de menthe et servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>