

Pain grillé aux sardines et aux tomates



PRÉPARATION

Égoutter les sardines, les couper en deux le long du dos et enlever les arêtes.

Ciseler la ciboulette; effeuiller l'aneth et le hacher grossièrement. Peler l'échalote, la hacher finement et la mélanger avec le zeste et le jus de l'un des citrons, les herbes et l'huile d'olive.

Mélanger la ricotta avec le zeste et le jus de l'autre citron ainsi que le parmesan.

Couper les tomates en rondelles.

Griller le pain et le tartiner de ricotta au citron. Disposer les rondelles de tomates sur les tranches de pain et saupoudrer d'une pincée de fleur de sel. Déposer les demi-sardines sur les tomates et arroser de sauce aux herbes.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

1 bocal de sardines Ortiz
2 tomates de la ★★★delicatessa
4 tranches de pain frais ou de la veille
100 g de ricotta
20 g de parmesan
2 citrons, jus et râpe
1 branche d'aneth
10 g de ciboulette
1 petite échalote
30 g d'huile d'olive
Fleur de sel