Purée à l'ancienne et **Sardines sarrasin**

4 personnes | 15 min préparation | 50 min cuisson

Les ingrédients

2 boites de 115 g de Sardines cuisinées au sarrasin et beurre de baratte la belle-iloise
900 g de pommes de terre pour purée
15 cl de lait entier
2 cuil a café de sel
2 pincées de poivre blanc
1 pincée de muscade râpée
2 pincées de persil haché

Les étapes

1- Laver les pommes de terre et les cuire à l’eau salée en commençant à l’eau froide. Après ébullition, baisser le feu et compter environ 35 à 40 minutes de cuisson
2- Egoutter et laisser refroidir quelques minutes
3- Eplucher les pommes de terre
4- Les réduire en purée avec un moulin à légumes équipé d’une grosse grille
5- Ajouter le lait chaud, le poivre et la muscade
6- Mélanger et rectifier l’assaisonnement et la texture selon votre goût
7- Mettre la purée dans un plat à gratin et quadriller la surface avec les dents d’une fourchette
8- Passer les boîtes de sardines fermées sous l’eau chaude quelques instants pour faciliter le démoulage
9- Répartir les sardines au-dessus de la purée en les enfonçant bien
10- Ajouter la sauce des boîtes sur les sardines
11- Mettre au four préchauffé à 220°C (th.7) pendant 15 minutes
12- Ajouter le persil haché juste avant de servir