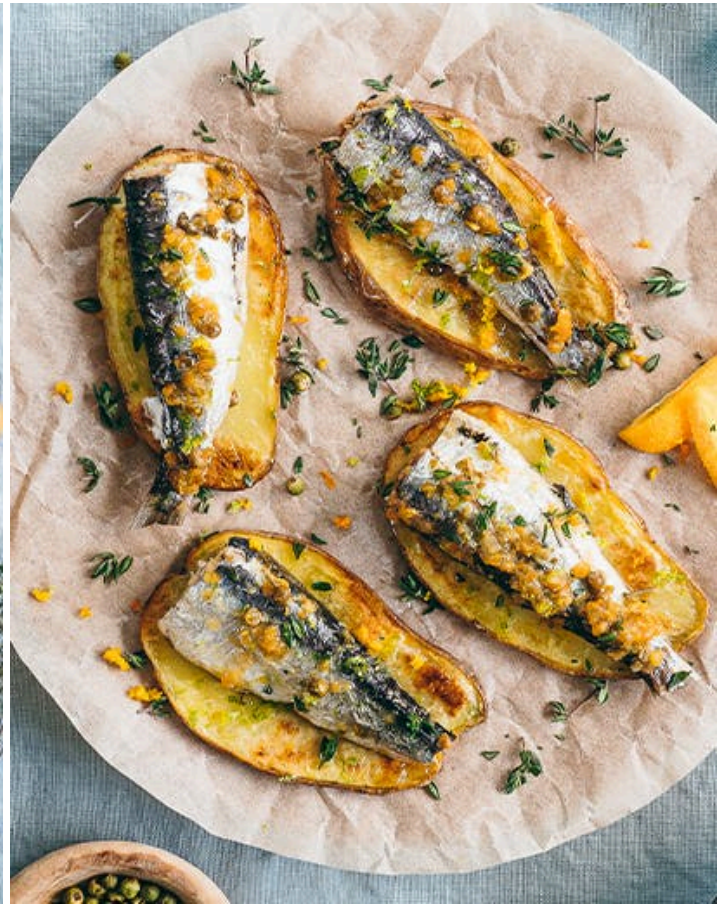


Sardines au Poivre et kumquat, sauce blanche



4 personnes

40 min préparation

30 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 115 g de Sardines au Poivre et Kumquat la belle-iloise
100 g de pommes de terre à chair ferme
2 poignées de salade laitue ou feuille de chêne
100 g de yaourt à la grecque
Sel et poivre

Les étapes

- 1- Faire cuire les pommes de terre en robe des champs à l'eau salée, puis égoutter et laisser refroidir
- 2- Couper les pommes de terre en tranches de 5 mm dans la longueur
- 3- Disposer dans le fond de chaque assiette quelques feuilles de salade, les rondelles de pommes de terre, puis deux sardines sur le dessus
- 4- Pour la sauce, mélanger le jus des sardines avec le yaourt à la grecque et la servir à part pour que chacun se serve à sa convenance