Parmentier duo aux **Sardines au Poivre vert**





4 personnes | 15 min préparation | 35 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 115 g Sardines à l’huile d’olive et au Poivre Vert la belle-iloise
300 g de pommes de terre
300 g de patates douces
80 g de ricotta
40 g de chapelure
Sel, poivre

Les étapes

1- Éplucher les pommes de terre et les patates douces, puis les couper en gros morceaux
2- Faire cuire les pommes de terre et les patates douces dans de l’eau bouillante pendant environ 20 minutes, jusqu’à ce qu’elles soient fondantes
3- Préchauffer le four à 200°C
4- Égoutter puis écraser les pommes de terre et les patates douces dans deux récipients distincts
5- Incorporer le beurre à la purée de pommes de terre. Saler et poivrer selon votre convenance
6- Égoutter les Sardines au Poivre Vert et les écraser à la fourchette avec la ricotta et la purée de patates douces jusqu’à obtention d’un mélange homogène
7- Répartir la préparation aux sardines et à la patate douce dans le fond d’un plat à gratin
8- Recouvrir avec la purée de pommes de terre puis parsemer de chapelure
9- Faire gratiner au four pendant 15 minutes