Verrine de **Sardines** à la sauce Piccalilli





4 personnes | 10 min préparation | 35 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 230 g de Sardines à l'Huile d’olive et au Citron la belle-iloise
200 g de pommes de terre moyennes à chair ferme
5 tomates cœur de pigeon (environ 50 g)
1/4 d'oignon doux rouge (environ 15 g)
6 pincées de persil haché (3,5 g)
4 petites feuilles d'endives
60 g de fromage frais fouetté
2 cuillères à soupe de sauce Piccalilli (60 g)

Les étapes

1- Cuire les pommes de terre en robe des champs à l’eau salée environ 35 min
2- Lorsqu'elles sont bien froides, les éplucher et les couper en petits cubes
3- Assaisonner les pommes de terre avec la sauce Piccalilli et l'huile d’une boîte de sardines
4- Ajouter l’oignon coupé en fines lanières, les tomates en quartiers et le persil haché
5- Ecraser les sardines d'une boîte avec le fromage frais et répartir la préparation dans le fond des verrines
6- Rajouter par dessus la salade de pommes de terre
7- Disposer 4 sardines dans les feuilles d'endives et déposer les en équilibre sur les verrines avant de servir