



Sardines à l'huile, mayonnaise aux cornichons et câpres

Ingrédients 2 personnes

- 1 boîte de belles sardines à l'huile de première qualité
- 1 bocal de câpres
- 6 petits cornichons
- 4 gros cornichons doux
- 1 petit bocal de câpres sans queue
- 250 ml de mayonnaise
- 1 sachet de soupe lyophilisée à la tomate-croûtons
- Quelques segments de citron
- Quelques caprons
- Poivre du moulin

Réaliser la pâte de soupe

1. Séparer les croûtons de la poudre. Réserver ;
2. Détendre la soupe lyophilisée dans un peu d'eau de façon à obtenir une pâte ;

3. La passer au chinois pour avoir une texture fine. Mettre dans une poche à douille. Réserver.

Réaliser la mayonnaise

1. Hacher grossièrement les câpres ;
2. Tailler les petits et gros cornichons hachés ;
3. Ajouter le tout dans la mayonnaise, un peu de jus de citron. Poivrer.

Finitions et dressage

1. Dorer les croûtons dans un peu de beurre ;
2. Saisir sur les deux faces les sardines à sec dans une poêle bien chaude ;
3. Sur assiette, dresser une c à soupe de mayonnaise condimentée sur laquelle vous déposez une sardine. Une deuxième sera posée à côté,
4. Décorer l'assiette de quelques pointes de pâte de tomate, de segments de citrons, de caprons et des croûtons.

Bon appétit !