

« Pointus » de sardine

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 rouleau de pâte feuilletée (280g si possible)
- 8 sardines fraîches
- 2 tomates
- 2 à 3 branches de basilic (et éventuellement de l'estragon)
- 4 pincées d'origan
- Un peu d'huile d'olive
- Sel et poivre.

Laver les sardines, les vider et enlever l'arête centrale.

Couper les tomates en tous petits dés ; on peut enlever la peau si elle est trop épaisse en les ébouillantant préalablement. Mettre les tomates dans un saladier et les assaisonner avec un mélange d'huile d'olive, sel, poivre, basilic (et estragon) ; laisser mariner au frais au moins ¼ heure.

*Étaler la pâte feuilletée. Découper des « pointus »
Puis superposer une bande d'environ ½ cm sur le contour. On pique le milieu.*

Bien égoutter les tomates et en tapisser les pointus.

Disposer par-dessus une sardine ouverte en deux ; la saler et la poivrer légèrement ; s'il en reste on peut rajouter un peu d'estragon et/ou de basilic.

Faire cuire au four jusqu'à ce que la pâte soit croustillante, environ 15 min à 225°C.

Servir avec un mélange de salade et/ou roquette.

Accord met et vin :

Un vin rosé type Côtes de Provence ou Bandol conviendra mais on peut aussi oser un vin rouge léger, un Pinot d'Alsace.