

Émietté de sardines au fromage blanc sur gaspacho de tomates

Préparation : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

350 g de tomates

1/2 gousse d'ail

75 g de mie de pain rassis

2 c à s d'huile d'olive

1 c à s de vinaigre de Xérès

5 à 10 cl d'eau

Sel et poivre du moulin 1 boîte de 4 sardines à l'huile d'olive

100 g de fromage blanc

Préparation de gaspacho :

Épépiner les tomates. Tremper la mie de pain dans de l'eau et l'essorer. Passer pain, ail et tomates au mixer pour en faire une pâte moelleuse. Ajouter huile, vinaigre, sel.

Délayer avec l'eau et mixer à nouveau (on doit obtenir une consistance un peu épaisse tout dépend des tomates, ajuster la quantité d'eau). Réserver au frais 2 h.

Dans un bol écraser grossièrement les sardines égouttées et désarêtées. Mélanger au fromage blanc et assaisonner de sel et poivre.

Pour le service répartir le gaspacho dans des coupelles et mettre de l'émietté de sardines dessus.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>