



Quand il fait chaud, on a souvent la flemme de cuisiner, mais il faut bien quand même changer les menus .

L'autre jour, Anne de Papilles nous a fait des sardines marinées fort appétissantes et m'avait donné des envies de sardines. Pour une fois, le poissonnier en avait d'assez jolies et, oh, miracle, il a bien voulu me le lever en filets.

Je me suis donc empressée de faire ces petits coussins croustillants dont la recette me faisait envie depuis assez longtemps.

J'ai pris cette idée dans un livre d'Olympe (dite la Gourmande impatiente). Le livre s'intitule : 146 recettes de La Casa.

Olympe qui est Corse mais qui travaille à Paris fait une cuisine souvent simple, très imprégnée de sa région d'origine et qui me plaît bien. C'est normal, la Corse n'est

Pas si loin de l'Italie, n'est-ce pas ?

J'ai respecté la recette de façon assez fidèle... j'ai remplacé les feuilles de brick par de la pâte à filo 'que je préfère et que je trouve facilement maintenant chez Leclerc dans la marque Croustipâte et j'ai Aussi mis des tomates confites à la place de la sauce tomate (Olympe en utilise 6 grosses càs).

CROUSTILLANTS DE SARDINES AU CUMIN



Pour 6 personnes :

12 sardines moyennes (pour obtenir 48 filets)

24 feuilles de filo

Cumin en poudre

24quartiers de tomates confites

2 càs de coriandre ciselée

12 petits morceaux de citron confits

Coulis de tomates (environ 12 càs)

Sel et poivre

Huile d'arachide pour la poêle

½ laitue lavée, ciselée et assaisonner avec huile d'olive et jus de citron

Faire lever les filets de sardines par le poissonnier et vérifier qu'il ne reste ni arêtes, ni écailles, les rincer et les essuyer.

Prendre les feuilles de filo, 2 par 2 et les couper encore en 2.

Sur chaque rectangle, poser 2 filets de sardines côté chair visible, saupoudrer d'une pincée de cumin, de sel, de poivre et d'un peu de coriandre ciselée.

Ajouter 2 petits morceaux de citron confit et 2 quartiers de tomates. recouvrir avec 2 nouveaux filets, côté peau visible, cette fois. Saler et poivrer légèrement, refermer le paquet de façon à avoir un petit coussin rectangulaire.

Renouveler l'opération de manière à avoir 6 cousins.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...



Au moment de passer à table, faire chauffer l'huile dans une grande poêle et faire dorer les coussinets 3 mn de chaque côté, les égoutter sur du papier absorbant.

Servir chaud avec la salade ciselée et le coulis de tomates.