

Sardines farcies aux amandes

Pour 4 personnes.

Préparation : 20 mn, cuisson : 30 mn.

12 belles sardines fraîches, un verre d'huile d'olive, 25 g de raisins de Corinthe, 25 g d'amandes, mie de pain, sel, poivre, épices, feuilles de laurier, 4 carrés d'aluminium.

Couper les têtes et les queues des sardines, les écailler avec soin.

Les ouvrir du côté du ventre sur toute la longueur. Enlever l'arête centrale et couper les bords du poisson afin de lui donner une forme régulière.

Faire tremper dans de l'huile un peu de mie de pain émiettée. Ajouter les raisins de Corinthe amollis à l'eau tiède et les amandes finement coupées.

Bien mélanger le tout pour former une farce semi-liquide. Saler et poivrer. Mettre une cuillerée de cette farce sur chaque sardine (côté chair), rouler en forme de paupiettes. Les disposer trois par trois sur une feuille d'aluminium en les serrant bien les unes contre les autres et en glissant une feuille de laurier entre chacune. Arroser avec l'huile restant. Fermer les papillotes et cuire à bon four 30 mn. Laisser refroidir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.