

## Sardines sur croûtons

Pour 4 personnes.

Préparer d'abord la sauce suivante : battre ensemble 2 jaunes d'œufs, les mettre dans une petite casserole contenant 40 g de beurre, y ajouter un filet de vinaigre, une pointe de moutarde, sel et poivre et remuer jusqu'à ce que la préparation forme une sorte de crème épaisse, mais sans laisser bouillir.

Faire frire dans beurre, margarine ou saindoux 4 tranches de pain de mie. Les ranger sur un plat chauffé, les couvrir chacune avec une grosse sardine à l'huile ouverte en deux et dont on aura ôté l'arête centrale, napper de la sauce et servir aussitôt.

Selon la quantité préparée par personne, ce plat pourra être servi en hors-d'œuvre ou en plat principal.

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.