

Tajine de sardine au citron confit



4 personnes

15 min préparation

30 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes (115 g) de sardines cuisinées à déguster chaud au citron confit et coriandre la belle-iloise
1 belle courgette (200 g)
2 petites carottes (180 g)
1 petit oignon de 100 g
3 petites pommes de terre (300 g)
 $\frac{1}{2}$ verre d'eau
1 gousse d'ail
12 olives vertes dénoyautées
4 pincées de sel (2 g)
2 pincées de poivre (0,5g)
3 pincées de gingembre moulu (0,5 g)
2 pincées de curcuma moulu (0,5 g)
2 c. à c. de coriandre hachée (2 g)
2 c. à s. d'huile d'olive

Les étapes

- 1- Faire blondir dans l'huile les carottes en rondelles et les oignons en petits quartiers.
- 2- Ajouter l'eau et l'assaisonnement, puis les pommes de terre épluchées en quartiers, les courgettes en tronçons et les olives.
- 3- Cuire à couvert 15 minutes.
- 4- Verser les légumes dans un plat allant au four.
- 5- Démouler dessus les sardines avec la sauce, arroser avec le jus des légumes.
- 6- Réchauffer 15 minutes au four à 120°C.
- 7- Déposer la coriandre hachée.
- 8- Servir chaud.

