

Tarte paillasson à la luzienne



4 personnes

10 min préparation

20 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 115 g de Sardines à la Luzienne la belle-iloise
1 œuf
800 g de pommes de terre à chair ferme
2 cuillères à café de persil haché
1 oignon
 $\frac{1}{2}$ gousse d'ail
Sel et poivre

Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 220°C (therm 7/8)
- 2- Eplucher et râper les pommes de terre, l'ail et l'oignon
- 3- Dans un saladier malaxer la préparation avec le sel, le poivre et le persil
- 4- Bien égoutter le jus de la préparation puis ajouter l'œuf
- 5- Faire chauffer de l'huile dans une poêle et y verser le mélange, le répartir harmonieusement en aplatissant
- 6- Déposer dessus les sardines en les incrustant légèrement, garder la sauce et l'huile des boîtes à part
- 7- Baisser le feu et cuire environ 10 min sans y toucher jusqu'à avoir une légère coloration sur les côtés
- 8- Faire glisser sur une plaque compatible avec le four et enfourner pendant 10 min, jusqu'à obtention d'une belle coloration
- 9- Servir accompagné d'une salade verte et de la sauce des sardines, que chaque convive ajoutera à sa guise