

Croustillants de sardines

(à servir à l'apéritif)

Préparation 30 mns - cuisson 5 mns

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 4/5 feuilles de brick
- 100 grs de fromage frais (type Philadelphia ou St Môret)
- Fines herbes (ciboulette, estragon, cerfeuil, persil plat)
- 40 grs de beurre
- Sel - tabasco

↪ Préchauffer le four à 180° (th 6).

↪ Egoutter les sardines, retirer l'arête centrale.

↪ Rincer, effeuiller et ciseler les herbes.

↪ Dans une assiette, écraser à la fourchette les filets de sardines, le fromage frais et les herbes.

↪ Assaisonner d'un peu de sel et quelques gouttes de tabasco, selon votre goût.

↪ Faire fondre le beurre au micro-ondes ou au bain marie.

↪ Tapisser la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé.

↪ Etaler les feuilles de brick sur un plan de travail, les couper en 2 et les badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.

↪ Garnir le milieu d'une cuillère à café de farce et plier selon votre goût, soit en triangle (comme les samoussas) soit en carré.

↪ Glisser au four pendant 5 mns, jusqu'à ce que la préparation soit légèrement dorée.

↪ Servir aussitôt.