

TERRINE AUX SARDINES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Moyen
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 25 minutes
- **Réfrigération** : 1 nuit
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 135 g de filets de sardines
- 800 g de pommes de terre
- 1 bouquet de thym frais
- 3 échalotes
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Etapas de préparation

1. Peler et laver les pommes de terre, les cuire 25 à 35 mn à l'eau salée. Les égoutter, les rafraîchir sous l'eau froide et les couper en fines rondelles. Laisser complètement refroidir.
2. Egoutter les sardines, les séparer en deux filets, retirer l'arête centrale. Laver, sécher et effeuiller le thym. Peler et ciseler les échalotes.
3. Déposer dans une terrine (ou un petit moule à cake) une couche de rondelles de pommes de terre, parsemer de thym et d'échalotes, saler et poivrer, Faire une couche de filets de sardines et verser un filet d'huile d'olive. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
4. Couvrir la terrine de film alimentaire, poser une petite planche dessus, puis un poids (boite de conserve, par exemple).
5. Réfrigérer au moins une nuit avant de démouler.
6. Servir bien frais.

