

bricks de sardines à l'huile

Pour deux :

1 boîte de 4 sardines à l'huile
d'olive (sans arêtes de préférence)

2 feuilles de brick

Découpe délicatement les feuilles de brick les unes des autres et coupe-les en 2. Sortir les sardines de leur boîte et filtre l'huile. Préchauffe le four à th. 7/210°C. Emballe chaque sardine dans 1/2 feuille de brick. Maintenez la papillote fermée avec 2 brins de ficelle de cuisine. Pose les papillotes dans un plat à four et nappe-les avec l'huile filtrée. Fais-les cuire (10 mn) jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Sale légèrement et servir aussitôt. Accompagne ces bricks d'une salade verte.