

Parmentier de pomme de terre aux sardines et à la sauce tomate

Ingrédients



des Pommes de terre



des Sardines



de la Sauce Tomate

Recette

Ouvrez la boîte de sardines, conservez l'huile puis écrasez les sardines à l'aide d'une fourchette.

Pelez, lavez vos pommes de terre, puis coupez-les en cubes. Mettez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau froide et salez. Couvrez et portez à ébullition. Retirez le couvercle, baissez le feu et laissez frémir jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (vérifiez la cuisson en piquant les cubes à l'aide d'un couteau pointu). Pendant la cuisson des pommes de terre, faites chauffer un peu de l'huile des sardines dans une poêle.

Ajoutez la sauce tomate, 2 pincées de sucre, du sel et du poivre du moulin.

Laissez mijoter pendant 5 minutes sur feu doux.

Ajoutez les sardines, mélangez bien et laissez mijoter pendant encore 5 minutes.

Badigeonnez un plat à gratin avec de l'huile des sardines, à l'aide d'un pinceau.

Versez le mélange tomate et sardines dans le plat.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, écrasez-les en purée en ajoutant de l'huile d'olive.

Ajoutez la purée dans le plat à gratin puis étalez légèrement sans tasser. Faites éventuellement un décor avec une fourchette.

Enfournez pour 20 minutes environ, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Astuce 1

Si vous avez des herbes séchées, comme de l'origan séché, du thym séché ou des herbes de Provence, ajoutez les en même temps que la sauce tomate.