

Sardines à la boulangère

Ingrédients pour 4 personnes

18 sardines
1 1/2 kg pommes de terre
4 oignons
1/2 verre d'huile
thym
1 verre de vin blanc sec
sel et poivre

Nettoyez, étêtez et essuyez les sardines.

Epluchez les pommes de terre et les oignons.

Coupez-les en rondelles.

Versez l'huile dans une cocotte et faites blondir les légumes. Lorsqu'ils ont pris une jolie couleur, ajoutez le thym effeuillé, le vin blanc sec. Salez et poivrez.

Couvrez avec un peu d'eau de façon que les légumes soient juste recouverts. Posez les sardines sur ce lit de pommes de terre. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Conseil: Vous pourrez saupoudrer ce plat savoureux en fin de cuisson d'un hachis d'ail et de persil.

Préparation: 25 min. Cuisson: 35 min.

Classification: poisson (plat), non testée

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 16.08.2006

Enregistré par: démo