Cocottes de pommes de terre et sardines

40 min 4 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 4 pomme de terre
- 1 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- Estragon
- Beurre
- Sel
- Poivre

Réalisée avec

Préparation

- Faites cuire 4 pommes de terre dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, puis coupez-les en rondelles.
- Égouttez les sardines et émiettez-les grossièrement.
- Dans un bol, mélangez 20 cl de crème fraîche avec un jaune d'œuf, du sel, du poivre et une cuillère à soupe d'estragon frais ciselé.
- Dans chaque ramequin beurré, alternez une couche de pommes de terre, une couche de sardines, puis nappez la préparation à base de crème. Répétez l'opération.
- Terminez par un peu de chapelure ou de fromage râpé pour un joli gratin.
- Enfournez 20 minutes à 180 °C, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.