

Parmentier de sardines



60 min



4 pers.

Ingrédients

- 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive
- 800g de pommes de terre
- 30g de beurre
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 50g de fromage râpé
- 1 oignon
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée.
- Écrasez-les en purée avec le beurre, la crème fraîche et le fromage râpé. Salez et poivrez.
- Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec un peu de beurre.
- Ajoutez les sardines émiettées et mélangez délicatement.
- Dans un plat à gratin, déposez une première couche de purée. Ajoutez le mélange de sardines et oignons, puis recouvrez avec le reste de purée.
- Saupoudrez généreusement de fromage râpé sur le dessus.
- Enfournez à 180°C pendant 25 minutes.
- Dégustez accompagné de salade verte.