

Tartare de sardines



15 min



À partager

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 1 oignon rouge
- Ciboulette
- Câpres
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Égouttez les sardines en conservant l'huile pour la vinaigrette.
- Hachez finement les sardines et mélangez-les avec l'oignon rouge émincé, quelques brins de ciboulette hachés et quelques câpres.
- Pour la vinaigrette, mélangez 2 c. à s. d'huile d'olive (de la boîte de sardines), 1 c. à s. de vinaigre balsamique, sel et poivre.
- Mélangez les sardines avec la vinaigrette et laissez reposer au frais pendant environ 30 minutes.
- Servez le tartare sur des toasts ou des blinis pour un apéritif raffiné et plein de saveurs.