

TOAST DE POMMES DE TERRE AUX SARDINES ET TOMATES SÉCHÉES

Une recette très goûteuse pour un apéro un peu copieux ou à accompagner d'une salade pour un repas léger.

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **25 min**

Ingrédients (18 pièces)

500 g de **pommes de terre de forme allongée type charlotte**

1 boîte de **sardines à l'huile**

35 g de **tomates séchées**

1 cuil. à soupe de jus de **citron**

1 **bouquet de ciboulette**

Huile d'olive

Sel

Poivre du moulin

Préparation

ÉTAPE 1 :

Préchauffez votre four à 200°C, fonction vapeur alternée.

Lavez les pommes de terre puis coupez les dans leur partie la plus charnue en tranches d'1 cm. Vous devez obtenir 18 tranches et avoir des chutes (les extrémités des pommes de terre).

Posez les tranches de pommes de terre sur une plaque, badigeonnez les d'huile d'olive puis enfournez pour une douzaine de minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

ÉTAPE 2 :

Pendant ce temps, coupez les chutes en dés, mettez les dans une casserole, recouvrez d'eau froide, ajoutez un peu de sel et portez à ébullition.

Baissez le feu et laissez frémir pendant une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre.

ÉTAPE 3 :

Coupez les tomates séchées en dés, égouttez les sardines en gardant 1 cuillère à soupe d'huile.

Égouttez les chutes de pommes de terre, versez dans un bol puis écrasez. Ajoutez l'huile réservée, le jus de citron, les sardines, les tomates séchées et mélangez bien.

Salez un peu, poivrez, ajoutez la ciboulette ciselée et mélangez.

Quand les toasts de pommes de terre sont refroidis, ajoutez les fausses rillettes de sardines et servez.

Ces toast se conservent au frais pendant 24 heures. Pensez à les sortir du réfrigérateur 15 minutes avant la dégustation.

Le conseil de Pascale Weeks

Selon la taille des pommes de terre, vous allez pouvoir faire 2 à 3 rondelles dans leur partie la plus charnue. L'idée est d'avoir des rondelles de la même taille et de servir des chutes pour la garniture.