

# Sardines échalote et citron



Sardines du Maroc, à l'huile d'olive  
3 par boîte, elles sont charnues



Le service  
Échalote, citron, huile de la boîte

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Pas de cuisson



1 boîte de sardines du Maroc  
La marque préférée de Paulux !



½ échalote ciselée



½ citron pressé

## Préparation

1. Cisailler l'échalote finement.
2. Ouvrir la boîte de sardines, sans se blesser (!)
3. Les verser dans une petite assiette.
4. Les ouvrir dans le sens de la longueur, coté ventre.
5. Enlever l'arrête centrale.
6. Les aligner à plat sur le dos.
7. Parsemer l'échalote par-dessus.
8. Mettre quelques gouttes de citron.
9. Arroser le tout avec l'huile d'olive de la boîte (avec une petite cuillère)
10. Servir.

\* \* \* 18 juin 2021 \* \* \*