

RECETTE DE LA SARDINADE (COMME À NAZARÉ)

Pour 6 personnes, il vous faut deux boîtes de sardines à l'huile d'olive (bien sûr), un citron, une gousse d'ail, une tranche de mie de pain trempée dans du lait ; une bonne poignée de basilic frais ; sel, poivre et huile d'olive de première pression.

Pilez au mortier les sardines préalablement égouttées ; ajoutez-y la mie de pain (qui aura été imbibée de 2 cuillères à soupe de lait) et le basilic haché. Incorporez à cette pommade, le jus d'un citron, l'ail haché et de l'huile d'olive. Salez et poivrez selon le goût .

Servir très frais avec du pain grillé et des olives noires, quand c'est la saison garnir avec quelques petites tomates rondes.