

Sardines au roquefort, lit d'épinards en chapeau de paille

Pour 4 personnes
30 minutes de préparation
15 minutes de cuisson

Ingrédients

2 pommes de terre farineuses
(type bintje)
1 kg d'épinards frais
50g de beurre
100g + 20g de roquefort papillon
100g de chèvre frais
2 jaunes d'œufs
8 Filets de sardines
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre



Préparation du beurre de roquefort

La veille, laisser ramollir le beurre avec 20g de roquefort. Mélanger intimement le tout à la fourchette. Filmer et réserver au réfrigérateur.

Préparation des sardines

Rincer et écailler les sardines si nécessaire.

Placer le chèvre frais ainsi que le roquefort et les jaunes d'œufs dans un saladier, ajouter une pincée de poivre et mélanger à l'aide d'une fourchette.

Préchauffer le four à 220°C.

Farcir les sardines avec la farce au roquefort à raison d'environ une cuillère à café de farce par sardine. Rouler, maintenir à l'aide d'un cure-dent.

Placer les au four dans un plat légèrement huilé pendant une dizaine de minutes.

ma cuisine 2.0

Préparation du chapeau de paille

Préchauffer la friteuse à 180°C. Eplucher les pommes de terre. Râper les à la grosse râpe. Déposer les dans un panier à nids et recouvrir par un autre panier plus petit. Laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées.

Préparation des épinards

Laver et équeuter les épinards. Placer dans une casserole à fond épais. Saler et poivrer. Laisser fondre pendant environ 15 minutes à feu moyen. Egoutter les épinards.

Conseils:

Vous pouvez servir ce plat en entrée. Augmentez simplement les proportions si vous souhaitez les servir en plat principal.