

Un amélioré de sardines

Il est parfois utile en ouvrant nos placards de nous faire plaisir même s'il ne reste rien ou pas grand chose et en l'occurrence des boîtes de sardines.



Une entrée préparée sans en avoir l'air à servir avec une belle salade bien vinaigrée pour relever le goût.

Pour le fun, vous pouvez les servir dans leur boîte ce qui accentuera le côté street food ou pire junk food, enfin à vous de voir.

2 boîtes de sardines au caviar de tomates séchées
Gingembre
1 échalote
Menthe fraîche
Menthe séchée
1 cs de jus de citron vert
2 cc de soja light

Coupez quelques lamelles de gingembre une fois épluché. Puis coupez-les en julienne.

Epluchez l'échalote et émincez-la.

Dans un bol, mélangez le jus de citron, la sauce soja light ou soja claire.

Ajoutez la menthe fraîche ciselée finement et la menthe séchée. La menthe séchée est un délice en cuisine car par rapport à d'autres herbes, son goût est à la fois différent et similaire des feuilles fraîches. Cela permet d'avoir un goût de menthe prononcé et légèrement poivré.

Ajoutez le gingembre et l'échalote.

Sortez les sardines et versez la sauce dessus.

Servez immédiatement accompagné de quelques feuilles de salades.

La sauce peut être modifiée à volonté selon vos goûts, les ingrédients disponibles dans vos placards et frigo.

L'oignon, la coriandre, le basilic ou la sauge peuvent faire des merveilles.

Le vinaigre de riz, le tamarin ou le nuoc mam peuvent changer toute la saveur et en faire une entrée très différente.

Une sweet chili sauce ou une sauce au chili (attention cette sauce n'est pas une sauce aux piments forts pour ne pas confondre) peuvent faire plaisir à ceux qui aiment relevé légèrement leur plat.

Profitez, mangez et amusez-vous en cuisine.