**http://autrecuisine.canalblog.com**

**Ces sardines là ne boucheront pas le port de Marseille. Le connaissez-vous ? La rade de Marseille est une des plus belles du monde, à voir absolument au coucher du soleil**

***Gratin de sardines***

**Ingrédients pour 4/6 personnes**

**Diamètre du plat : 23/24cm**

**650g de sardines fraîches ouvertes (certains poissonniers en proposent, préparées sur place soigneusement donc sans arête) -2 tomates - 2 échalotes - huile d’olive - parmesan - 3càs de chapelure fine + 1 - 2 oeufs - 2càs de persil haché - ½ cube de bouillon de légumes - sel, poivre du moulin - 1/2càc de baies roses écrasées, pas plus c’est fort en goût (facultatif)**

**Allumez le four Th. 7 – 210°**

**Epluchez les échalotes et émincez-les en petits cubes. Lavez et coupez les tomates en petits morceaux. Lavez et hachez le persil. Faites fondre le bouillon dans un verre d’eau (160g d’eau)**

**Mélangez dans un récipient : 3càs de chapelure, dés de tomates, échalotes, persil, sel, poivre et éventuellement baies roses.**

**Installez une couche de sardines dans le fond du plat légèrement huilé, peau au dessus et étaler une couche de la préparation précédente, salez et poivrez légèrement. Recouvrez d’une couche de sardines,  puis du mélange, et terminez par les sardines, salez, poivrez.**

**Versez le bouillon. Ajoutez les 2 oeufs battus à la fourchette puis un filet d’huile d’olive. Recouvrez d'une fine couche de parmesan râpé mélangé à une càs de chapelure fine.**

**Cuire au four 18mn. Servez.**