



TARTE FEUILLETEE AUX SARDINES, A LA CONCASSEE DE TOMATES, TAPENADE

Pour 4 personnes en plat ou pour 6 personnes en entrée :

200g pâte feuilletée - 800g oignons rouges - 4 càs d'huile d'olive - 10 tomates olivettes - 3 filets d'anchois - 200g de sardines fraîches en filets - tapenade noire -

Fariner le plan de travail, étaler la pâte en un carré de 25 x 25cm. La poser sur une tôle mouillée. La réserver au frais.

Couper en 4 chaque tomate puis chaque quartier en 3. Dans une sauteuse verser l'huile d'olive, cuire à feu moyen les oignons émincés en les salant. Ajouter les dés de tomates, les 3 anchois, quelques brins de thym, poivrer. Cuire 10 minutes. Enlever du feu, verser dans un cul de poule, laisser refroidir.

Préchauffer le four à 220° (th.7).

Rincer les sardines sous l'eau froide. Les sécher.

Sortir la tôle du réfrigérateur. Etaler une fine couche de tapenade noire. Répartir dessus le mélange tomates-oignons. Placer les sardines chair sur les légumes. Arroser d'huile d'olive. Enfournier et cuire 20 minutes. Servir chaud ou froid.