

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Tarte fine de sardines à la fondue d'oignons doux



Ingrédients (pour 4 tartes individuelles)

- 1 pâte brisée (maison !!!!)
- 1 pot de confiture d'oignon doux maison (recette [ici](#))
- 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 30 cl de crème liquide
- 2 citrons
- 125 g de filet d'anchois
- 2 gousses d'ail
- 15 cl d'huile d'olive
- 1 cc de vinaigre de vin
- quelques feuilles de basilic

Réalisation :

- Etalez la pâte brisée et avec des cercles en inox individuels, découpez des ronds, placez les sur du papier sulfurisé, mettez un poids dessus et passez au four pendant 20mn préchauffé à 220°C
- Parallèlement, écrasez les sardines avec le beurre ramolli et le jus d'un citron
- Mélangez la crème liquide et le jus du 2ème citron, filtrez et passez dans un siphon,

gasez, secouez et mettez au frais

- Préparez l'anchoïade : mixez par petits pulsations les anchois, les gousses d'ail, l'huile d'olive, le vinaigre et le basilic jusqu'à obtention d'une pâte un peu épaisse
- une fois que les fonds de pâtes ont refroidis, disposez dessus à l'aide de cercles un peu plus petits une couche de confiture d'oignons, puis les sardines, et enfin la Chantilly au citron
- Disposez dans une assiette et ajoutez sur le côté une touche d'anchoïade
- J'ai jouté une pipette d'huile d'olive pour arrosez au moment de la dégustation l'ensemble et une petite tuile au parmesan est venue se glisser dessus pour ajouter un peu de croustillant !