

MARINADE DE SARDINES CRUES

Pour 6 personnes :
48 sardines moyennes très fraîches
375 g de crème fleurette
1 bonne cuillerée à café de poivre vert écrasé
2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc ou de vinaigre de champagne
sel gris de Guérande pilé fin

Préparation : 25 mn
3 h à l'avance
Pas de cuisson

LE CONSEIL DU CHEF :
Gilbert Dugast, du Luz à Paris, vous recommande de boire un muscadet avec ce poisson.

Etêtez, videz, écaillez les sardines, lavez-les sous l'eau courante, égouttez-les, séchez-les. Mélangez la crème fleurette, le vinaigre, deux bonnes pincées de sel pilé et le poivre vert pour obtenir une marinade liquide très assaisonnée. Levez les filets de sardines, mettez-les dans la marinade. Laissez au frais pendant 3 heures. Egouttez les sardines au dernier moment et servez-les bien fraîches, avec un peu de marinade.