

## **Sardines sandwichs**

*(Pour 12 sandwichs. Préparation : 45 min. Cuisson : 5 min.)*

- 24 sardines moyennes
- 100 g de brousse de brebis, fraîche et bien égouttée
- 4 olives de Kalamata
- 60 g de chapelure
- 2 gros bouquets de persil plat
- 1 bouquet de coriandre
- 4 pincées de zeste de citron bio râpé
- 6 feuilles de menthe
- 2 gousses d'ail
- 2 œufs
- Huile d'olive
- Noix muscade râpée
- Cannelle
- Sel, poivre

**1.** Écaillez les sardines, étêtez-les et videz-les. Rincez-les. Fendez-les le long de l'arête ventrale et ouvrez-les sans séparer les filets. Retirez l'arête centrale en la cassant au niveau de la queue. Épongez-les, salez et poivrez la chair.

**2.** Pelez les gousses d'ail, retirez le germe et hachez-les très finement. Ciselez finement les herbes. Coupez la pulpe des olives en petits dés.

**3.** Écrasez finement la brousse à la fourchette. Incorporez les œufs, l'ail, les herbes, la chapelure, les olives, le zeste de citron, 4 à 6 pincées de muscade, 3 pincées de cannelle, sel et poivre. Mélangez bien : la farce doit être ferme. Si nécessaire, ajoutez un peu de chapelure.

**4.** Posez une sardine sur une planche, côté peau contre la planche. Garnissez la chair de farce en l'étalant délicatement à la cuillère, jusqu'à 2 mm du bord du poisson, puis couvrez d'une deuxième sardine en appuyant légèrement. Faites ainsi 12 sandwichs de sardine.

**5.** Faites cuire ces sandwichs à feu modéré dans un filet d'huile d'olive, 5 minutes, en les retournant à mi-cuisson : les poissons doivent être dorés. Égouttez-les rapidement sur un papier absorbant.

**6.** Servez les sardines chaudes, tièdes ou à température ambiante.