

Purée à l'ancienne et sardines sarrasin



4 personnes

15 min préparation

50 min cuisson

Les ingrédients

- 2 boîtes (115g)** de [sardines cuisinées au sarrasin et beurre de baratte la belle-iloise](#)
- 900 gr** de pommes de terre pour purée
- 15 cl** de lait entier
- 2 cuil à café** de sel
- 2 pincées** de poivre blanc
- 1 pincée** de muscade râpée
- 2 pincées** de persil haché

Les étapes

- 1- Laver les pommes de terre et les cuire à l'eau salée en commençant à l'eau froide. Après ébullition, baisser le feu et compter environ 35 à 40 minutes de cuisson.
- 2- Egoutter et laisser refroidir quelques minutes.
- 3- Eplucher les pommes de terre.
- 4- Les réduire en purée avec un moulin à légumes équipé d'une grosse grille.
- 5- Ajouter le lait chaud, le poivre et la muscade.
- 6- Mélanger et rectifier l'assaisonnement et la texture selon votre goût.
- 7- Mettre la purée dans un plat à gratin et quadriller la surface avec les dents d'une fourchette.
- 8- Passer les boîtes de sardines fermées sous l'eau chaude quelques instants pour faciliter le démoulage.
- 9- Répartir les sardines au-dessus de la purée en les enfonçant bien.
- 10- Ajouter la sauce des boîtes sur les sardines.
- 11- Mettre au four préchauffé à 220°C (th.7) pendant 15 minutes.
- 12- Ajouter le persil haché juste avant de servir.