

## Feuilleté de sardines à l'italienne



Quantité	<b>6 Personne(s)</b>
Préparation	<b>20 min</b>
Cuisson	<b>20 min</b>
Coût de la recette	<b>Abordable</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingrédients

pour Feuilleté de sardines à l'italienne

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 boîtes de filets de sardines sans arêtes Petit Navire
- 250 g de ricotta
- 2 tomates fermes
- 8 pétales de tomates séchées ou à l'huile
- 3 belles branches de basilic frais
- Piment d'Espelette
- 1 jaune d'œuf
- Sel

### Préparation

pour Feuilleté de sardines à l'italienne

- 1 Égouttez les sardines. Écrasez-les avec la ricotta, les tomates séchées coupées en petits dés, salez très peu et pimentez légèrement.
- 2 Lavez et coupez les tomates en rondelles fines. Lavez et effeuillez le basilic.
- 3 Étalez sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, un rouleau de pâte feuilletée.
- 4 Étalez dessus jusqu'à 2cm du bord, le mélange à base de sardine.
- 5 Posez dessus les feuilles de basilic pour qu'elles le recouvrent complètement. Posez en rosace, les rondelles de tomates.
- 6 Passez un peu de jaune d'œuf sur le rebord de la pâte et déposez dessus l'autre pâte feuilletée.
- 7 Appuyez bien sur les bords et décorez en faisant des stries à la fourchette.
- 8 Décorez le dessus du feuilleté avec un couteau et ménagez un petit trou au centre du feuilleté.
- 9 Dorez au jaune d'œuf et réservez au frais.
- 10 20 minutes avant de servir, préchauffez le four th.4/180°C. Dorez à nouveau le feuilleté et faites cuire 20 minutes.

## Astuces

pour Feuilleté de sardines à l'italienne

---

La sardine et les pétales de tomates sont déjà assez salés, donc goûtez avant de rajouter le sel dans la préparation. Vous pouvez préparer cette recette à l'avance et ne la cuire qu'au dernier moment.