

## **Tarte fine aux filets de sardines fraîches**

**6 personnes :      préchauffer le four à 220°C**

**Ingrédients : 1 pâte feuilletée ,1 boîte de tomates concassées, 1 gousse d'ail  
4 oignons hachés, 6 sardines fraîches découpées en filets, parmesan râpé,  
persil , poivre, sel**

Dans une poêle mettre un peu d'huile d'olive, puis faites fondre les oignons  
Lorsque ceux-ci sont translucides, ajoutez la pulpe de tomates, l'ail pilé, salez  
poivrez . Laissez cuire à feu doux 5 mn et refroidir quelques minutes  
Placez votre pâte feuilletée dans une tourtière, piquez le fond à la fourchette  
Puis mettre la préparation.

Ensuite dans une poêle vous allez juste saisir les filets de sardines coté peau  
dans l'huile frémissante, et les dresser en étoile sur la tomate, saupoudrez de  
parmesan,

    passez au four 15 mn à 220 °c

juste avant de servir parsemez de persil hachés finement

Servir tiède avec une salade au vinaigre balsamique et huile d'olive.

## **Fraisier revisité**

**6 personnes : 15 mn de préparation**

**Ingrédients :**

**350 gr de fraises équeutées et tranchées ou framboises entières**

**12 biscuits à la cuiller**

**50 gr de mascarpone**

**200 ml de crème fleurette**

**3 c à soupe de poudre d'amandes**

**Liqueur d'amande amaretto (facultative)**

**2 c à soupe de sucre glace**

Battez le mascarpone avec la crème fleurette, ajoutez la poudre d'amandes

Puis la liqueur, réservez

Juste avant de servir, étalez la crème sur les biscuits à la cuiller

posez vos fraises ou framboises, saupoudrez de sucre glace et servez aussitôt  
vous pouvez y ajouter des éclats de pistache, pour retrouver les couleurs d'un  
vrai fraisier