

Amanida de Sardines amb Cítrics i Olives verdes



Ingrédients pour 4 personnes:

Salade :

160 g d'Olives Manzanilla vertes *blai PERI*.
160 g de Sardines fraîches.
30 cl de jus de Citron.
60 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
5 g de Sel.
60 g mélange d'Algues réhydratées.
50 g d'Oignons nouveaux.

Assaisonnement :

80 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 pincée de piment d'Espelette.
2 g de fleur de sel.
10 g d'ail blanchi.
15 g de gingembre râpé.
Le zeste d'1 Citron BIO.
50 cl de jus de citron.
40 g de sauce d'huître.
8 g de moutarde.

Préparation:

Sardines marinées:

- Mélanger 30 cl de jus de citron, 60 cl d'huile d'olive et 5 g de sel dans un récipient.
- Faire mariner les sardines une nuit dans ce mélange.

Salade d'olives vertes et d'algues:

- Hacher les algues au couteau.
- Émincer les oignons nouveaux.
- Dans un bol faire l'assaisonnement en mélangeant tous les ingrédients.
- Disposer la salade dans le fond d'une assiette creuse et assaisonner.
- Déposer les sardines marinées par-dessus, parsemer de zestes de citron.
- Parsemer de quelques olives.