

## Sardine au vert

Recette pour quatre personnes

Quatre tomates Green Zebra mûres à souhait  
Quatre belles sardines de Méditerranée  
Une poignée de haricots verts fins  
Une petite courgette  
Une petite aubergine  
Un oignon violet  
Un jus de citron vert  
Un poivron vert corne de bœuf  
Quelques brins de pourpier

Dans un filet d'huile, faites suer l'aubergine, la courgette, les haricots verts, le poivron vert et l'oignon violet coupés en petits dés. Assaisonnez de sel et de poivre puis laissez confire une quinzaine de minutes. Décalottez les tomates, retirez la chair, émincez-la et incorporez-la dans la ratatouille verte. Levez les filets de sardines, assaisonnez-les et faites-les mariner dans le jus de citron.

Quand la ratatouille est bien froide, répartissez-la dans les tomates, disposez ensuite les filets de sardine coupés en tronçons et quelques brins de pourpier. Servez ces tomates farcies bien fraîches avec un peu de yaourt battu avec de la menthe, du sel et du poivre.

