

Terrine aux deux sardines

- 1 boîte de filets de sardines sans peau et sans arêtes
- 6 sardines fraîches
- 3 œufs
- 2 cuillerées à soupe de moutarde forte
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de comté râpé
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Egouttez les filets de sardines sans peau et sans arêtes, émiettez-les dans un saladier, ajoutez la crème fraîche et la moutarde puis mélangez énergiquement. Incorporez les œufs, la farine en pluie, le comté, la levure et l'huile de marinade des sardines en boîte. Mélangez longuement pour bien amalgamer tous les ingrédients. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre.

Coupez la tête des sardines, videz-les en les incisant légèrement, rincez-les et séchez-les sur du papier absorbant.

Versez la pâte dans un moule à cake chemisé de papier sulfurisé, enfoncez, aux trois quarts, les six sardines fraîches, queue en l'air. Enfourez la terrine une quarantaine de minutes à 180°C. Servez avec une salade de mâche aux noix.

