

Crumble de sardine



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 5 minutes

✓ **Cuisson** : 10 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 1 à 2 personnes :

- 1 boîte (env. 100 g) de filets de sardine sans arêtes assaisonnés à l'huile d'olive, au citron, à la tomate, au piment
- 2 biscuits Tuc

✓ **Préparation :**



Préchauffez le four à 200°C.

Ouvrez la boîte de sardines. Jetez le couvercle et les éventuelles garnitures, type rondelle de citron. Avec une fourchette, réduisez en bouillie les filets de sardine dans leur assaisonnement à base d'huile d'olive.

Réduisez en miettes 2 biscuits Tuc et en saupoudrez les sardines façon crumble. Passez au four à 200°C pendant 5 à 10 min (assez proche du gril pour dorer le dessus).

Servez chaud à peine sorti du four, dans la boîte de sardines.

www.audalacuisine.com