

## ***Sardines Cuites A L'escabèche***



### **Ingrédients**

500 g de sardines cuites - 40 cl d'huile -3 gousses d'ail - 15 cl de vinaigre de vin rouge - 1 grosse cuill à café de paprika - 1 feuille de laurier - 1 branche de thym -sel, poivre

### **Préparation**

Mettre l'huile à chauffer doucement dans un poêle. Eplucher les gousses d'ail et les écraser avec la lame d'un gros couteau les mettre dans l'huile avec le thym et la feuille de laurier coupée en 2.

Ajouter le vinaigre, le paprika, un tour de moulin de poivre et une grosse pincée de sel (attention à saler correctement sinon ça sera fade)

Faire chauffer 5mn à feu moyen

Verser la sauce escabèche sur les sardines. Filmer et réserver au frais jusqu'au lendemain.