



SARDINES et ANCHOIS GRILLES ET AUTRES PETITS BONHEURS

Nous allons ici parler de ces poissons “bon marché”, tout simplement parcequ’ils vivent en “banc”. Comme ils sont pêchés en grande quantité ils reviennent moins chers . Mais , n’en déplaise à leurs détracteurs, ils sont bon marché mais de bon goût . Comme en plus ils sont pleins de ces fameux Oméga dont on nous rabat les oreilles ils sont excellents pour la santé . Et puis rassurez-vous les “sans gras” ils ne contiennent que 5% de gras dont une bonne partie fond lors du “grillage” et après cuisson il reste à peine 3% de gras ... et amusez-vous à peser les filets avant de les manger . C’est fait ? Vous voilà rassuré non ??

Ingrédients :

des sardines (note 1)
gousses d’ail plutôt du rose de Lautrec
de la poudre de perlimpinpin
du persil pour un décor frais

des citrons non traités
de l’huile d’olives
du “piquant”LVC

Méthode:

PRÉPARATION DES POISSONS

Il existe deux écoles . je dirais la méthode “tradi” et une méthode plus douce .

La “tradi” , rincez simplement pour enlever l’eau de la glace de l’étal du poissonnier et faire griller tel quel avec le “ventre”. Si vous les achetez au bord de la mer à un petit pêcheur qui n’a pas appâté à la “rogue” ou si vous êtes le pêcheur ... pourquoi pas ? . Certains les adorent comme ça . Vous pouvez-même en lever simplement les filets, un jus de citron , un rien de poivre frais moulu ... et dégustez “nature”

Moins rustiques là aussi deux méthodes : avec ou sans la tête

Dans les deux cas commencez par ouvrir le ventre depuis l’orifice annal (ça fait comme une petite boursoufflure sur le ventre) en remontant jusqu’à la tête . vider les boyaux et rincez . Appuyez bien votre doigt sous l’eau sur les arêtes de la colonne vertébrale pour enlever le filet sanglant : c’est un peu amer .

Si vous enlevez la tête (dommage pour le chat ... ou le chien : tous mes toutous ont tous adoré le poisson?!?) vous pouvez fendre dans l’autre sens pour vider la tripaille . C’est vrai que c’est plus rapide ..



Vous pouvez , comme nous le faisons souvent , “mariner” vos sardines dans le mélange d’épices et aromates dans un sac de plastique qu’on secoue bien et dans lequel on les met au frais

CUISSON

Deux écoles là aussi.

T.S.V.P-->

Pliez-les soigneusement dans du papier d'aluminium : la peau est fragile et protégée lors de la cuisson les sardines ne se "pèleront" mais vous perdrez le croquant et le doré de la peau qui parfume la chair tendre du poisson ... et pour les "sans gras" vous gardez tout le "gras" ... mais le moelleux aussi. Avantages ?? pas de nettoyage , moins d'odeurs ... et sans barbecue vous pouvez vous servir du four

Sur un grill, sur une plancha ou au barbecue (sur une grille double que vous pouvez retourner) faire griller directement vos "bébêtes". Moins joli certes mais à mon avis le plus gouteux puisque vous ajoutez les parfums du feu et pourvu que vous ayez mis quelques brins de thym ou d'ajonc sur les braises ... encore plus de bonheur



Servez brûlant avec du pain de seigle , du beurre salé et un petit pot de crème double

PETIT PLUS Vous pouvez ajouter sur la table un petit pot de sauce suivante : coulis de tomates, jus de citron , un 1/2 yaourt et du piquant LVC .

Si vous n'avez pas assaisonnées vos sardines avant cuisson, laissez (dans des salerons) sel et votre poudre de Perlimpimpin à disposition de chacun

Essayez la recettes LVC des sardines grillées aux deux aubergines (voir fiche)

IL EN RESTE ??

Vous avez prévu large ?? Que vous avez bien fait ! Tant qu'elles sont chaudes , coupez les têtes (si ce n'était déjà fait !) . Si nécessaire un coup de ciseaux sur la nageoire caudale et faites une première rangée (tête bêche bien sûr) dans une terrine . Posez des rondelles de citron et leurs lanières de zeste + quelques grains de poivres (un mélange est génial) et des baies de genièvre . Si vous êtes en Bretagne quelques fleurs d'ajonc (attention, ça se mérite, ça pique!) , des pétales d'ail ... et on recommence jusqu'à épuisement des ingrédients

Remplir votre terrine à large couvert d'huile d'olive . Certains ajoutent un peu de vinaigre mais dans ce cas il vous faut une terrine étanche . Retourner la terrine pour mélanger les jus et que sardines du dessus et du dessous aient le même marinade

Laissez "mariner" un jour ou deux avant de les déguster . C'est délicieux sur une salade d'herbes (essayez avec du pourpier, du ficoïde glacial, ou une "insalata mixa" espagnole avec verdure et tomates ...) et que dire d'une petite salade tiède de PDT nouvelles, juste assaisonnées de vin blanc . Assaisonnez avec de la marinade . Touillez tout en légèreté et surmontez de nos délicieuses petites choses ...

NOTES TECHNIQUES:



(note 1) IMPÉRATIF des poissons d’une absolue fraîcheur : comment le reconnaître ??? L’œil est tout à fait rouge vif et le corps du poisson est raide, ferme . Soyez vigilant car non seulement la finesse de goût de votre plat en dépend mais surtout votre santé car les toxines se développent très vite dans les tissus des poissons , très sensibles à l’oxydation et à ses corollaires . Donc soyez ferme sur ce point

NOTES DIETETIQUES

Pour les “sans sel” pas de problème : on en a pas mis !

Pour les “sans gluten” pas de problème si vous avez épicé avec du “piquant” LVC

Pour les “sans sucre” , des traces de sucre dans la citron certes mais pour une fois régalez vous sans remords

Pour les “sans gras” bien sûr nous l’avons vu il y a plus de “gras” dans les sardines que dans la sole ! Faites les cuire au grill et *pas en papillotes* pour éliminer le maximum de corps gras . Bien grillées les sardines ne sont quand même pas une bombe pour votre régime ... pourvu que vous ne mangiez pas une douzaine de ces petites merveille à vous tout seul !!! Et bien sur oubliez la version en marinade !

Pour une fois c’est pareil que pour les autres ... alors vous savez bien

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A