



SARDELLE MARINATE AL GINEPRO

(Sardines marinées au genièvre)

(Extrait du livre « La cucina veneta di mare »)

Ingédients:

- 1 vingtaine de sardines (600g en tout) - 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive - Farine (selon besoin) - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 2 feuilles de sauge	- 2 fleurettes de romarin - 1 poignée de genièvre en grain - 1 verre de vinaigre - 1 ou 2 cuillerées à soupe de sucre - 30g de raisins secs - Sel et poivre
---	---

Préparation:

- Laver les poissons, les éviscérer et les éviscérer
- Enfarinez-les et faites-les frire dans l'huile bouillante
- Quand les sardines seront dorées d'un côté, retournez-les et saupoudrez-les de sel et de poivre
- Ajoutez au fond de la cuisson un haché très fin d'oignon, ail, sauge et romarin et laissez flétrir sans qu'il prenne de la couleur
- A peine flétri, ajoutez les raisins secs après les avoir fait ramolir dans de l'eau tiède et du vinaigre, dans lequel vous aurez fait fondre le sucre
- Propagez, sur la préparation, les grains de genièvre légèrement écrasés
- Laissez mariner le tout pendant des heures (même pendant un ou deux jours), avant de le servir.