

## Sardines marinées



Entrée **Facile**

**Pour** : 5 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 48 h

### Ingrédients

- 20 filets de sardines desarêtées
- le jus de 2 citrons
- 1 oignon
- 1 échalote
- huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 botte de persil

### Préparation

- 1 Hacher finement le persil l'oignon et l'échalote.
- 2 Faire un étage de sardines, de jus de citron, huile, mixture (échalote oignon, persil).
- 3 Mettre le filet l'huile d'olive.
- 4 Superposer en plusieurs couches.
- 5 Saler, poivrer.
- 6 Laisser mariner une à deux journées au frais.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

