

Tomates gratinées aux sardines

Ingrédients



des Tomates

+



des Sardines

+



du Gruyère râpé

Recette

Ouvrez la boîte de sardines, conservez l'huile puis écrasez les sardines à l'aide d'une fourchette Lavez les tomates, retirez leur pédoncule puis coupez-les en tranches.

Disposez-les dans un plat à gratin badigeonné avec l'huile d'olive des sardines, salez, poivrez.

Ajoutez les sardines puis le gruyère râpé.

Enfournez dans un four préchauffé à 200°C, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.