

Sorbet au fenouil avec sardines marinées

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Congélation : 3 h

INGRÉDIENTS :

- 1 pied de fenouil
- 60 g de sucre en poudre
 - 40 cl d'eau
- 3 pincées de sel de céleri

• 1 brin d'aneth

• poivre

Pour les sardines :

• 6 tranches de pain

• 12 filets de sardines

• 120 cl d'huile d'olive

• 1 c. à café rase de paprika

• poivre

- Faites une couche de filets de sardines dans le fond d'une terrine (côté peau en dessous). Saupoudrez de paprika, poivrez et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Couvrez de film alimentaire et placez 2 heures au frais.
- Pendant ce temps, lavez, séchez et effeuillez l'aneth. Réservez. Epluchez le fenouil. Coupez-le en tronçons et plongez-les 10 minutes dans l'eau bouillante. Egouttez-les et passez-les au mixeur avec le sel de céleri et du poivre.
- Portez l'eau et le sucre à ébullition. Baissez le feu et laissez cuire 2 minutes. Versez le sirop obtenu dans la purée de céleri. Mettez la préparation 20 minutes dans une sorbetière puis placez-la au congélateur pendant au moins une heure.
- Au moment de servir, faites griller les tranches de pain et posez dessus deux filets de sardine.

