

Les spécialités siciliennes

Pâtes aux sardines (Pasta con le sarde)

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 1 oignon finement haché
- ✓ Huile d'olive
- ✓ 600 g de sardines
- ✓ 30 g de raisins
- ✓ 20 g de pignons
- ✓ 50 g d'amandes effilées
- ✓ 1 sachet de safran
- ✓ Fenouil sauvage
- ✓ 400 g de pâtes bucatini
- ✓ Chapelure



Faire revenir un oignon finement haché dans de l'huile d'olive, ajouter 600 g de sardines, 30 g de raisins, 20 g de pignons, 50 g d'amandes effilées et un sachet de safran. Enlever les arêtes des sardines et les frire. Blanchir le fenouil sauvage, ajouter presque toutes les sardines et bien mélanger avec une cuillère en bois. Faire cuire 400 g de pâtes bucatini (y ajouter également l'eau de cuisson du fenouil cuit). Assaisonner les pâtes avec la sauce de sardines et les sardines frites restantes, saupoudrer de chapelure grillée et servir avec un vin blanc sec.

Petite curiosité : A Palerme, où la recette est née, on a l'habitude de passer les pâtes aux sardines au four pendant une dizaine de minutes avant de les servir. La chapelure grillée formera une croûte dorée et donnera encore plus de goût à ce plat, qu'on peut manger aussi froid.