

25 cl de Coca-Cola
1 boîte de sardinillas Ramon Pena
1 cuillerée à soupe d'oignons violets
1 cuillerée à café de pistaches hachées
1/2 cuillerée à café de gingembre haché
2 pincées de mignonnette de poivre noir

Ouvrez la boîte de sardines, réservez l'huile dans une petite casserole. Egouttez les sardinillas. Dans une poêle, versez le Coca-Cola, ajoutez la mignonnette de poivre et laissez réduire jusqu'à obtenir une consistance un peu sirupeuse. Pendant ce temps, faites suer quelques instants sans coloration le gingembre haché et la brunoise d'oignons violets dans l'huile de marinade des sardines. Rincez et essuyez la boîte ronde en métal.

Déposez les sardinillas dans la poêle et retournez-les délicatement dans le caramel de Coca-Cola. Quand elles sont bien laquées, laissez les tiédir quelques instants dans la poêle et dressez dans la boîte en métal. Parsemez de brunoise d'oignons violets au gingembre, de pistaches concassées et dégustez avec des mouillettes de pain aux algues.

Sardinillas laquées au Coca-Cola

