

pommes de terre cuites aux sardines marinées

1 kg de sardines fraîches. 600 g de vinaigre de vin. 400 g d'eau froide. 1 poignée de sel. 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge. 1 kg de pommes de terre rooseval (à la peau rosée et à la chair jaune). sel. 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge. 1 oignon frais haché. 2 échalotes finement hachées. 1 blanc de poireau finement haché. 4 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre. 10 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge. sel. poivre fraîchement moulu. 1 gousse d'ail hachée. 1 cuillerée à soupe de persil haché.

Faire la marinade en mélangeant dans un grand récipient le vinaigre, l'eau et la poignée de sel. Préparer les sardines en leur enlevant les têtes et en les éviscérant. Les laver rapidement et les plonger dans la marinade. À température ambiante, il faut les laisser mariner entre deux heures et demie et trois heures, en fonction de leur taille. Dans une chambre froide, ce qui est préférable, il faut les laisser mariner environ 8 heures. Retirer les sardines de la marinade, les ouvrir et leur retirer l'arête centrale en essayant de ne pas abîmer leur peau. Les égoutter et les arroser d'huile d'olive.

Laver les pommes de terre et les mettre à cuire dans un grand faitout d'eau salée. Les laisser cuire jusqu'à ce que l'on puisse y planter facilement la pointe d'un couteau, c'est-à-dire pendant 15 à 20 minutes.

Les égoutter et les peler, puis les couper en grosses rondelles d'1 cm d'épaisseur. Disposer les rondelles dans un plat ou dans des assiettes individuelles. Arroser d'un peu d'huile d'olive et réserver dans un endroit chaud.

Mélanger les 10 cuillerées à soupe d'huile d'olive, le vinaigre de cidre, le sel et le poivre. Battre puis ajouter le reste des ingrédients finement hachés (oignon frais, échalotes, blanc de poireau, gousse d'ail et persil). Mélanger à nouveau et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Disposer les filets de sardines marinés dans les assiettes ou dans le plat de pommes de terre chaud et arroser le tout de vinaigrette.

piments de « *Gernika* » frits

1 kg de piments de « *Gernika* » frais. huile d'olive. sel.

Laver abondamment les piments et les sécher avec un torchon. Verser une grande quantité d'huile (au moins 3 cm) dans une poêle et la mettre à chauffer sur feu vif. Lorsque l'huile est très chaude - elle ne doit pourtant pas fumer -, plonger les piments en veillant à ne pas les entasser. Les faire frire en deux ou trois fois si nécessaire. Les retourner avec une écumoire et les laisser frire pendant au maximum 20

secondes. Déposer ensuite les piments sur du papier absorbant. Faire très attention aux projections d'huile. Assaisonner les piments de « *Gernika* » et les servir avant qu'ils ne refroidissent. Ils ne doivent pas avoir doré, ils doivent au contraire avoir conservé leur belle couleur verte, avoir un goût de jardin et rester légèrement croquants.

