

# Amanida de Sardines amb Cítrics i Olives verdes



## Ingrédients pour 4 personnes:

### Salade :

160 g d'Olives Manzanilla vertes *blai PERI*.  
160 g de Sardines fraîches.  
30 cl de jus de Citron.  
60 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
5 g de Sel.  
60 g mélange d'Algues réhydratées.  
50 g d'Oignons nouveaux.

### Assaisonnement :

80 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
1 pincée de piment d'Espelette.  
2 g de fleur de sel.  
10 g d'ail blanchi.  
15 g de gingembre râpé.  
Le zeste d'1 Citron BIO.  
50 cl de jus de citron.  
40 g de sauce d'huître.  
8 g de moutarde.

## Préparation:

### Sardines marinées:

- Mélanger 30 cl de jus de citron, 60 cl d'huile d'olive et 5 g de sel dans un récipient.
- Faire mariner les sardines une nuit dans ce mélange.

### Salade d'olives vertes et d'algues:

- Hacher les algues au couteau.
- Émincer les oignons nouveaux.
- Dans un bol faire l'assaisonnement en mélangeant tous les ingrédients.
- Disposer la salade dans le fond d'une assiette creuse et assaisonner.
- Déposer les sardines marinées par-dessus, parsemer de zestes de citron.
- Parsemer de quelques olives.