Sardines en Papillote

Pour 6 personnes :

- **24 sardines fraîches**
- **12 feuilles de papier aluminium**
- **2 gros oignons émincés**
- **1 citron non traité**
- **du beurre salé**
- **de l'huile d'olive**
- **des branches de thym**
- **du poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

2. Sur une feuille de papier d'aluminium, déposer 2 sardines.

3. Déposer sur celles-ci de l'oignon émincé puis arroser avec un filet d'huile d'olive.

4. Assaisonner avec le poivre puis déposer une tranche de citron coupée en deux ainsi que des brins de thym.
   Terminer en déposant une noix de beurre salé entre les deux demis tranches de citron.

5. Replier la feuille de papier d'aluminium en papillote.

6. Déposer les papillotes sur une plaque de cuisson puis enfourner pour 30 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Ces délicieuses sardines se dégusteront telles quelles ou bien avec une bonne mayonnaise maison ! (Recette ici !)

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !