

Rillettes de sardines

Vous pouvez déguster cette recette à l'apéro pour y tremper quelques morceaux de baguette, ou en entrée en prenant de petites boîtes individuelles! So chic!

Portions : 4 personnes

Préparation : 5 minutes

1 boîte de sardines à l'huile d'olive (125 gr)

100g de St Morêt ou autre fromage frais

1/2 échalote hachée finement

1 cuillère à soupe de jus de citron pressé

1 cuillère à café de ciboulette ciselée

Poivre du moulin



Étape 1 :

Ouvrez la boîte de sardines, sortez les sardines. Étape 2 :

Ouvrez-les sur la longueur pour en extraire l'arrête principale.

Étape 3 :

Mélangez les sardines avec le St Morêt, le jus de citron, la ciboulette et le poivre. Étape 4 :

Lorsque le mélange est homogène, insérez-le dans la boîte et placez au frais jusqu'au moment de servir.