

LES RILLETES DE SARDINES



INGREDIENTS

- 2 boîtes de sardine
- 100 g de fromage frais (type texture st môret)
- 2 échalotes
- Poivre
- Sel
- 1 petit bouquet de ciboulette ou de coriandre
- Le jus d'un demi-citron

INSTRUCTIONS

Etape 1

Emiéttez les [sardines](#) dans un petit saladier en enlevant l'arête centrale.

Etape 2

Rajoutez le fromage, les échalotes émincées très fines et le petit bouquet de ciboulette ciselée très fine, un peu de poivre, un léger soupçon de sel, le jus de citron. Mélangez bien le tout avec une spatule jusqu'à une texture assez homogène de tous les ingrédients.

Etape 3

Mettre un peu au frais, et c'est prêt à tartiner à l'apéritif ou en entrée.

Ces rillettes peuvent être servies sur des toasts ou pour garnir des tomates fraîches pour en faire des tomates farcies à servir en entrée.