

Rillettes de sardines

Ingrédients :

- une boîte de filet de sardine à l'huile d'olive
- 100g de fromage frais (carré frais par exemple)
- 1/2 échalote
- une bonne cuillère à soupe de jus de citron
- une petite cuillère à soupe d'huile d'olive
- ciboulette ou des câpres
- sel, poivre

Préparations :

- Epluchez l'échalote et émincez-la très finement.
- Mélangez bien dans un récipient l'échalote, le fromage frais, le jus de citron, l'huile d'olive le sel et le poivre.
- Ajoutez les filets de sardine et mélangez l'ensemble à la fourchette afin de garder des petits morceaux de sardine.
- Ajoutez la ciboulette. Mettre au frais.
- Servir sur des petites tartines grillées ou déposer à l'intérieur d'une feuille d'endive.