



Rillettes de sardine faciles

Ingédients

(Pour 2 ou 3 personnes)

- 1 boîte de sardine à l'huile (≈ 135g)
- 3 ou 4 c.s. de fromage Saint Morêt
- 2 c.c. de jus de citron
- 1 c.c. de ciboulette

Égouttez les sardines pour leur enlever la peau et l'arête centrale. Dans un bol, écrasez-les à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez le jus de citron, le fromage Saint-Môret et enfin la ciboulette.

Mélangez bien et mettre au frais jusqu'au moment de servir (sur des petits toasts de pain ou des tranches de baguette).

Bon appétit ! :)