

Rillettes de sardines

4 pers | 12 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 3 échalotes
- 140 g sardines à l'huile
- 80 g fromage à tartiner
- 1/2 c à c. de moutarde
- 1 pincée sel
- 1 pincée poivre
- 1 pincée piment d'Espelette
- 10 brins ciboulette fraîche

La **recette**

Etape 1

Racler les parois du bol avec la spatule. Ajouter 140 g de sardines à l'huile égouttées (écaillées en grattant, et leur arête centrale retirée), 80 g de fromage à tartiner, ½ c à café de moutarde. Assaisonner avec sel, poivre, piment d'Espelette dans le bol. Mixer.

Etape 2

Racler les parois du bol avec la spatule. Ajoutez 10 brins de ciboulette fraîche ciselée dans le bol. Mixer.