

Rillettes de Sardines Faciles et Rapides

Pour 6/8 personnes :

- **3 boîtes de sardines à l'huile**
- **1 cuillères à soupe de moutarde**
- **2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne (en grains)**
- **225 g de fromage frais (type Saint-Môret)**
- **1 gros bouquet de ciboulette**
- **le jus d'un demi citron**
- **poivre**

1. Égoutter les sardines à l'huile.
2. Dans une assiette, émietter les sardines à l'aide d'une fourchette.
3. Ajouter le fromage frais avec la moutarde puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
4. Ciseler finement la ciboulette puis l'ajouter à la préparation avec le jus de citron.
5. Assaisonner en poivre puis mélanger à nouveau : c'est prêt ! ☐

☐ Ces rillettes se dégusteront accompagnées d'un bon pain de campagne à l'apéritif ou en entrée fraîche.
☐

☒ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☒