

Barquettes d'endives aux rillettes de sardines



© Cooking Julia



30 min



À partager

© cookingjulia.blogspot.com

Ingrédients

- 2 boîtes de sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 150 g de fromage frais à tartiner
- 1/2 citron
- 1 c. à s. de câpres
- 1 ou 2 endives
- Persil

Réalisée avec



Préparation

- Égouttez les sardines, les ouvrir en deux et retirer l'arête centrale et la queue.
- Écrasez les sardines à l'aide d'une fourchette.
- Ajoutez le fromage frais et le jus de citron. Mélangez.
- Ajoutez enfin les câpres. Mélangez.
- Disposer les rillettes parsemées de persil dans un petit bol et stocker au frais.
- Au moment de servir, détacher les feuilles d'endives (choisir les plus belles).
- Répartissez les rillettes dans les feuilles et dégustez !