

Mousse de sardines au curry



15 min



À partager

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive
- 1 c. à s. de curry en poudre
- 2 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 1 c. à s. de jus de citron
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Égouttez une boîte de sardines en conservant un peu d'huile d'olive de la boîte pour la recette.
- Dans un mixeur ou un robot culinaire, placez les sardines égouttées, le curry en poudre, la crème fraîche épaisse, le jus de citron, une pincée de sel et une pincée de poivre noir.
- Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Si la mousse est trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu d'huile d'olive de la boîte de sardines pour atteindre la consistance désirée.
- Transférez la mousse de sardine au curry dans un bol.
- Couvrez le bol et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes pour permettre aux saveurs de se mélanger.
- Servez la mousse de sardine au curry sur des toasts ou du pain grillé.
- Vous pouvez également décorer avec un peu de persil frais haché ou de zeste de citron pour plus de saveur.