

Rillettes de Sardines à la tapenade



15 min



À partager

Ingrédients

- 1 boîte de sardines au piment d'Espelette
- 2 c. à s. de tapenade noire
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de fromage frais
- Basilic
- 1/2 citron
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Commencez par égoutter les sardines, puis émiettez-les grossièrement.
- Mélangez les sardines avec la tapenade noire et une gousse d'ail finement hachée.
- Incorporez le fromage frais pour une texture onctueuse.
- Ajoutez des feuilles de basilic frais hachées, le zeste et le jus d'un demi-citron.
- Salez et poivrez à votre convenance.
- Laissez reposer au frais pendant au moins une heure pour que les saveurs se mélangent.
- Servez sur des toasts grillés ou des crackers pour un apéritif qui éveille les papilles.