

Rillettes de sardines



15 min



À partager

Ingrédients

- 1 boîte de sardines piquantes à l'huile d'olive vierge extra
- 1/2 oignon rouge
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 2 c. à s. de jus de citron
- Gingembre
- Coriandre
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Écrasez les sardines piquantes Mouettes d'Arvor.
- Les mélanger avec l'oignon rouge finement haché, le gingembre et le jus de citron.
- Ajoutez la crème fraîche pour lier.
- Pour un goût plus prononcé ajoutez quelques notes de coriandre.
- Salez, poivrez et laissez reposer au réfrigérateur quelques heures.
- Servez les rillettes sur de belles tranches de pain de campagne grillées et régalez-vous !