

Savarins tomates et rillettes de sardines

 20 min  À partager

©noviceencuisine.com

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 145g de st moret
- 1/2 citron pressé
- 2 oeufs
- 95g de sauce tomates
- 50g de St Moret
- 70g de farine
- 1/2 sachet de levure

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffez le four à 180°.
- Fouettez les oeufs avec la sauce tomate et le St Moret.
- Rajoutez la farine et la levure, homogénéisez.
- Versez votre préparation dans vos moules, enfournez pour 12/14min selon votre four.
- Laissez refroidir, démoulez et réservez.
- Pour la préparation des rillettes, mixez les sardines avec le st moret et rajoutez le jus de citron.
- Décorez vos savarins de rillettes et dégustez !