

Tapenade de sardines



15 min



A partager

Ingrédients

- 1 boîte de sardines au piment d'Espelette Bio
- 150g d'olives noires
- 1 gousse d'ail
- 20g de pignons de pin
- 1 citron
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Dénoyer les olives.
- Mixer finement les olives avec l'ail, les sardines avec leur huile, les pignons de pin et le jus d'un citron.
- Saler et poivrer à votre convenance.
- Laisser refroidir au réfrigérateur quelques heures.
- Déguster avec de fines tranches de pain de campagne grillées.