

Tartinade de sardines au citron



3 min



4 personnes

©ohlagourmande.com

Ingrédients

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive vierge extra
- 1/2 citron non traité
- 1 c à s de ricotta
- 1 c à c de moutarde
- 1 c à s de ciboulette
- Sel poivre

Réalisée avec



Préparation

- Zestez et pressez le citron.
- Mettez tous les ingrédients dans un petit mixeur et mixer jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
- Toastez quelques tranches de pain de mie complet, et tartiner.

Version thermomix :

- Zestez et pressez le citron.
- Mettez tous les ingrédients dans le bol du Thermomix et mixez 10sec/vit4.
- Toastez quelques tranches de pain de mie complet, et tartiner.