

Rillettes de sardines

Rapide et Miam / apéritif

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
4



Prix
\$



Préparation
15min



Cuisson
0min

L'apéro facile!

Bonjour! Je te propose aujourd'hui une petite recette toute simple, parfaite pour un apéro marin ou une entrée tout en fraîcheur: les rillettes de sardines! Je pense que c'est une des premières recettes que j'ai réalisées enfant, pour faire plaisir à mes parents: c'est facile, ça ne nécessite pas de cuisson et ce n'est que des ingrédients qu'on a généralement à la maison! J'utilise ici des herbes fraîches, mais il est tout à fait possible de réaliser la recette avec des herbes sèches!

Liste des ingrédients

2 boîtes de sardines à l'huile

1 cs. d'aneth ciselée

40 g. de beurre mou

1/4 cc. de poivre blanc moulu

1 citron (c'est aussi très bon avec de l'orange)

Fleur de sel

1 cs. de ciboulette ciselée

Étapes de préparation

1

Égoutte les sardines et enlève l'arrête centrale si nécessaire, généralement si les sardines sont très grosses, il faut le faire.



2

Écrase-les délicatement à la fourchette avec le beurre, de façon ce qu'il reste tout de même des morceaux de sardine.



3

Ajoutes-y les herbes, le sel, le poivre et les zestes d'1/4 du citron ainsi que 2 cs. de jus du citron.



4

Place dans un bocal au frais pour laisser la préparation figer. Sers ces rillettes avec des tranches de pain toasté et un peu de mesclun si tu les présentes en entrée. Bon app'

