Petits choux de Noël aux sardines thym citron & poivre Timut

3/4 personnes 15 min préparation cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 115 g de sardines à l’huile d’olive, thym citron et poivre Timut la belle-iloise
Une douzaine de petits choux (à commander la veille chez votre boulanger)
1 pot de fromage frais
1 échalote de taille moyenne
Quelques câpres
Quelques olives vertes
Le jus **d’un** citron vert
Coriandre
Piment d’Espelette
Sel et poivre

Les étapes

1- Couper le haut des choux
2- Hacher grossièrement les sardines et émincer finement l’échalote
3- Mélanger l’ensemble en y ajoutant le fromage frais, les câpres, les olives vertes coupées en rondelles, le jus du citron vert, la coriandre, le piment d’Espelette puis le sel et le poivre