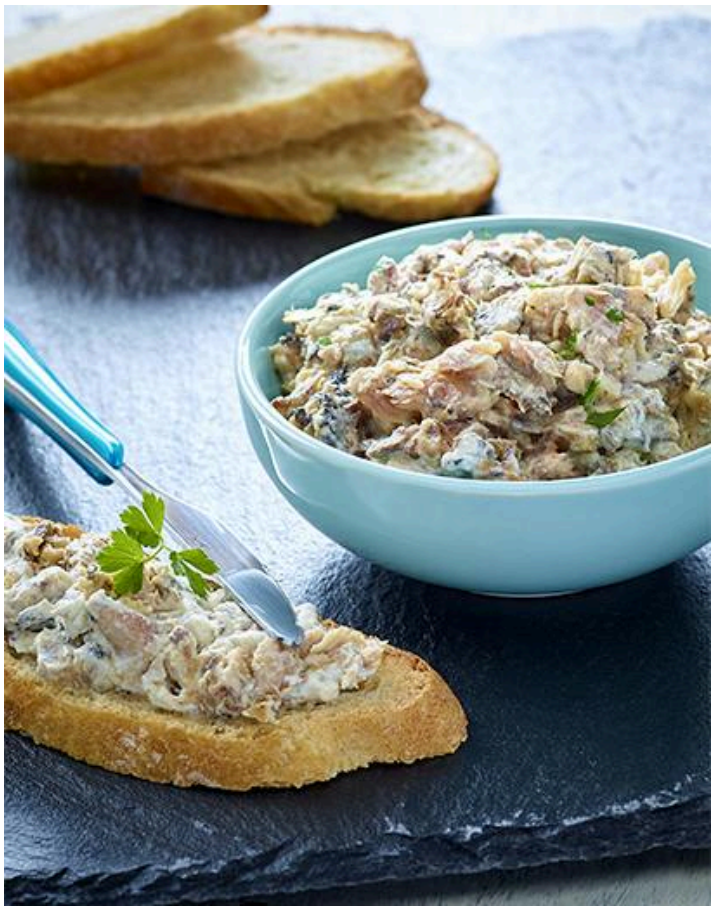
Rillettes de **Sardines marinées au muscadet**





4 personnes | 10 min préparation | Aucune cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 115 g de sardines marinées au muscadet la belle-iloise
3 cuillères à café de fromage frais
1 cuillère à café de persil haché

Les étapes

1- Verser dans un saladier la moitié de la marinade au muscadet de la boîte de sardines
2- Ajouter et bien mélanger le fromage frais
3- Effilocher à la fourchette les sardines égouttées (sans les aromates), ajouter le persil haché
4- Mélanger le tout en gardant les fibres du poisson
5- Etaler sur des toasts ou une belle tranche de pain