

Rillettes de **Sardines** à l'huile d'olive



4 personnes

10 min préparation

Aucune cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 115 g** de sardines Saint-Georges à l'huile d'olive la belle-iloise
- 6 cuillères à café** de fromage frais fouetté (60 g)
- 2 cuillères à café** d'eau
- 1 cuillère à café** de persil haché
- 1/2 baguette** coupée en rondelles

Les étapes

- 1- Dans un saladier mélanger l'eau, le fromage et le persil
- 2- Effiloche à la fourchette les sardines égouttées
- 3- Mélanger le tout en gardant les fibres du poisson
- 4- Mettre dans une verrine et garder au frais
- 5- Présenter les rondelles de pain autour de la verrine