

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