



Seafood Maison

RILLETES DE SARDINE



IDÉES RECETTES

Seafood Maison

Rillettes de sardine

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : -

2 boîtes de petites sardines à l'huile d'olive de la maison Kaviari

100g de labné • 2 petits citrons confits • quelques brins de ciboulette •
1 c. à s. de jus de citron jaune et son zeste • 1 c. à s. de moutarde à
l'ancienne • poivre du moulin • 1 baguette ou des tranches de pain
Poilâne • 15g de beurre pour les tartines

Écrasez les sardines et mélangez avec le labné, la moutarde, le jus et le zeste de citron.

Ciselez la ciboulette et hachez finement le citron confit. Poivrez. Beurrez les toasts grillés et disposez les rillettes de sardines.

Dégustez avec un vin blanc sec (Chablis, Montrachet).

