

## Rillettes de sardine au citron, au basilic et aux olives vertes



Avant que je parte en vacances, mes parents m'avaient demandé de faire des rillettes pour que l'on puisse les emmener. J'ai fait quatre rillettes différentes et je vous propose donc pour aujourd'hui une première recette. Une délicieuse et savoureuse rillettes qui allie la sardine au citron, au basilic et aux olives vertes. C'est bien parfumé et ça nous rappelle tellement le sud qu'on croit entendre les cigales !

### **Pour 1 pot de 370g**

#### **Ingrédients:**

200g de sardines en boîte citron-basilic (soit deux boîtes)

1c. à soupe de crème fraîche

6 olives vertes

2 pincées de sel

#### **Préparation:**

Coupez les olives en plus ou moins petits morceaux.

Mettez dans votre mixeur tout le contenu des boîtes de sardines. Mixez quelques secondes.

Raclez les parois du mixeur et ajoutez la crème fraîche ainsi que le sel. Mixez de nouveau quelques secondes et raclez les parois.

Enfin, ajoutez les olives coupées en morceaux et mixez brièvement de façon à ce qu'elles soient incorporées dans la rillettes.

Versez la rillettes dans un pot à confiture, fermez et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.