

Rillettes De Sardines



Ingrédients

1 bte de sardines à l'huile - 1 échalote émincée - 1 demi-Cuill à café de moutarde - poivre -
une portion de vache qui rit

Préparation

Egouttez les sardines.

Mettez les sardines dans un plat creux et ajoutez tous les ingrédients, écraser et mélangez bien à l'aide d'une fourchette.

Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

Versez dans un plat et couvrez d'un film étirable.

Mettre au frais jusqu'au moment de servir