

Rillettes de Picandou à tartiner aux sardines

Informations

Personnes : 4
Préparation : 10 min.



Ingrédients

- 200 g de Picandou à tartiner
- 2 boîtes de sardines La Perle des Dieux
- 1 botte de ciboulette
- Poivre du moulin
- 1/2 citron vert
- Une pointe de curcuma

Étapes de la préparation

1. Égouttez les sardines en réservant l'huile dans un saladier. Réservez la boîte métallique de côté.



2. Placez les sardines égouttées dans un saladier. À l'aide d'une fourchette, écrasez grossièrement les filets de poissons en ajoutant le Picandou à tartiner et une demi-botte de ciboulette ciselée finement.
3. Assaisonnez avec un trait de jus de citron vert, quelques tours de moulin à poivre et une pointe de curcuma. Réservez au frais.
4. Parallèlement, ajoutez le reste de la ciboulette dans l'huile des sardines récupérée et mixez fortement jusqu'à l'obtention d'un coulis bien vert et homogène.
5. Pour une présentation originale, remplissez la boîte métallique de rillettes et déposez sur le dessus une cuillère à soupe du mélange huile et ciboulette.

? **Astuce** : Servez les rillettes au moment de l'apéritif sur des petites rondelles de baguette juste toastées accompagnées de quelques gouttes de coulis ciboulette.