

Rillette de sardines à la pâte à Brillat et aux épices

Informations

Préparation : 10 min.



Ingrédients

- 500 g de pâte à Brillat double crème
- 100 g de sardines à l'huile Pointe de Penmarc'h
- 2 g de curcuma Albert Ménès
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Versez le fromage dans la cuve bien froide de votre batteur muni du batteur plat.
2. Malaxez le fromage 1 à 2 minutes afin de le détendre.
3. Sans cesser de malaxer, ajoutez le curcuma et les sardines égouttées.
4. Assaisonnez avec le poivre du moulin et un trait d'huile de marinade des sardines.



5. Lorsque le mélange est bien homogène, débarrassez et réservez au frais.