

Rillettes de sardines

Pour 4 personnes :

*2 boîtes de sardines sans peau
ni arêtes*

*200 g de fromage blanc frais
non battu*

1 petit bouquet de ciboulette

Le jus de 1 citron

30 g de beurre pour les ramequins

Poivre du moulin

Préparation : 15 mn.

Réfrigération : 12 h.

1. Dans le bol d'un mixeur, placez les sardines légèrement égouttées, versez-y le jus de citron, ajoutez la ciboulette finement ciselée et poivrez ; actionnez l'appareil, puis versez le fromage blanc et mixez de nouveau jusqu'à obtention d'une préparation un peu grossière. Placez le bol dans le réfrigérateur.

2. Beurrez quatre ramequins et placez-les dans le réfrigérateur.

3. Lorsque le beurre est bien dur, sortez les ramequins et le bol du mixeur du réfrigérateur et versez les rillettes dans les ramequins. Recouvrez-les de papier étirable et placez-les dans le réfrigérateur pour toute une nuit.

Notre conseil

Si vous ne craignez pas de prendre du poids, vous obtiendrez une recette encore meilleure en remplaçant le fromage blanc par la même quantité de beurre et de crème fraîche mélangés.